РУЧНАЯ КНИГА РУССКОЙ ОПЫТНОЙ ХОЗЯЙКИ,

СОСТАВЛЕННАЯ

ИЗЪ СОРОКАЛѢТНИХЪ ОПЫТОВЪ И НАБЛЮДЕНІЙ ДОБРОЙ ХОЗЯЙКИ РУССКОЙ.

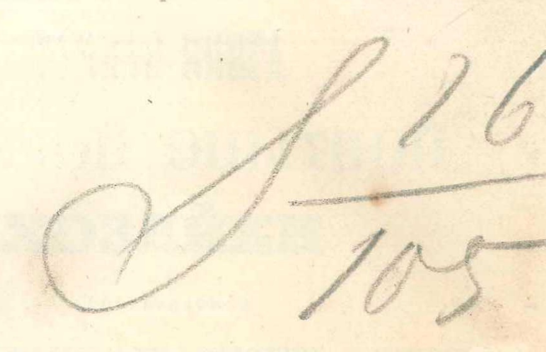
Изданіе пятое.

ЧАСТЬ II.

САНКТПЕТЕРБУРГЪ.

1846.

У КНИГОПРОДАВЦА СВѢШНИКОВА.



РУЧНАЯ КНИГА
РУССКОЙ ОПЫТНОЙ
ХОЗЯЙКИ.

РУЧНАЯ КНИГА
РУССКОЙ ОПЫТНОЙ
ХОЗЯЙКИ

СОСТАВЛЕННАЯ

ИЗЪ СОРОКАЛѢТНИХЪ ОПЫТОВЪ И НАБЛЮДЕНІЙ ДОБРОЙ ХОЗЯЙКИ РУССКОЙ.

К. Авдѣевой.

ИЗДАНІЕ ПЯТОЕ

ЧАСТЬ II.

ДОМАШНЕЕ ХОЗЯЙСТВО ВООБЩЕ.

СЪ ШЕСТЬЮ РИСУНКАМИ.

САНКТПЕТЕРБУРГЪ.

У КНИГОПРОДАВЦА СВѢШНИКОВА.

На Невскомъ проспектѣ, въ Гостиномъ дворѣ, подъ № 16.

1846.

ПЕЧАТАТЬ ПОЗВОЛЯЕТСЯ,

съ тѣмъ, чтобы по отпечатаніи представлено было въ Ценсурный Коммитетъ узаконенное число экземпляровъ.
Санктпетербургъ Ноября 6-го дня 1845 года.

Ценсоръ *С. Куторга.*

ВЪ ТИПОГРАФІИ ВОЕННО-УЧЕБНЫХЪ ЗАВЕДЕНІЙ.

Ручная книга
РУССКОЙ ОПЫТНОЙ ХОЗЯЙКИ.

—

ОТДѢЛЕНІЕ VII.

БУЛКИ, ПИРОГИ, КАЛАЧИ, КРЕНДЕЛИ, КУЛИЧИ, БАБЫ, ХЛѢБЫ, ДРОЖЖИ.

—

Тѣсто для булокъ и пироговъ дѣлается разными манерами. Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ гдѣ мало мельницъ крупчатокъ и гдѣ пшеницу мелютъ на простыхъ мукомольныхъ мельницахъ, муку просѣваютъ сквозь частое сито. Просѣявъ муку, взять отрубей, заварить ки-

пяткомъ, дать немного постоять, развести теплой водой, такъ, чтобы опара была не теплѣе парнаго молока; положить дрожжей и поставить въ теплое мѣсто; если холодно въ кухнѣ, поставить на печь, положивъ подъ низъ дощечку, чтобы со дна не было горячо. Обыкновенно опару дѣлаютъ съ вечера; поутру, когда опара поднимется, процѣдить сквозь сито, посолить, замѣсить тѣсто, бить лопаткой, или мутовкой, потомъ поставить опять на печь, дать еще разъ подняться и бить мутовкой, продолжая до трехъ разъ. Когда печь протопится, жаръ разгрести по печи, чтобы подъ нагрѣлся вездѣ равно. Изъ тѣста надѣлать булокъ или пироговъ и дать имъ разойтись. Жаръ загрести къ сторонкѣ, трубу закрыть, печь заслонить, и давъ постоять немного, попробовать: можно ли сажать булки въ печь? Для того надобно бросить на подъ горсть муки, и если она не горитъ, то можно сажать. Если булки велики, надрѣзать ихъ вокругъ немного, острымъ ножемъ. Опару изъ отрубей всегда дѣлаютъ на водѣ. Если мука хороша, можно дѣлать на теплой водѣ, и даже иногда на холодной, особливо когда мука солодѣлая. Если поутру опара осѣла, или лучше сказать, перекисла, то подложить свѣжихъ отрубей, подбить, дать подняться и тогда уже процѣдить и замѣсить тѣсто. Когда хочешь сдѣлать сдобное тѣсто, положи масла, яицъ и дай тѣсту хорошо выходиться. Въ постное сдобное тѣсто положивши масла, надобно дать раза три подняться, взбивая каждый разъ веселкой, и потомъ опять ставить въ теплое мѣсто или на печь. Когда тѣсто поднялось уже раза три, выложить на лотокъ или ночву и перекатывать чаще, а наконецъ скатать булки, за часъ до того времени, когда надобно садить ихъ въ печь.

Другой образъ приготовленія тѣста слѣдующій: если мука крупичатая, то опару дѣлаютъ на теплой водѣ, или молокѣ, когда опара поднимется, надобно посолить и замѣсить тѣсто. Если хочешь, чтобы тѣсто было сдобное, положи масла и яицъ; количества того и другаго опредѣлить нельзя, а предоставляется на волю каждаго; но если положить на десять фунтовъ муки, фунтъ масла перетопленнаго и пять яицъ, то будутъ хорошія сдобныя булки, особливо когда опара сдѣлана на молокѣ.

Дѣлаютъ тѣсто еще такимъ образомъ: подогрѣвъ молоко, чтобъ было, какъ парное,

положить масла и яицъ, посолить, замѣсить тѣсто, поставить въ тепло и дать подняться; когда хорошо поднимется, бить веселкой, потомъ опять дать подняться до трехъ разъ, выложить тѣсто на лотокъ или на столъ, и дать ему выходиться; перекатывая на мукѣ, передѣлать въ булки или пироги, оставить немного постоять и посадить въ печь. Для булокъ тѣсто дѣлаютъ круче, а для пироговъ нѣсколько прохонѣе или жиже. Можно дѣлать опару на водѣ и поутру, но только, дрожжи надобно хорошія. Изъ тѣста приготовленнаго какимъ угодно изъ вышеописанныхъ манеровъ, дѣлаютъ пироги, булки, пряженики, ватрушки, шаньги, (Сибирскія лепешки) и кулебяки.

Тѣсто для булокъ приготовляютъ еще такъ: шесть чайныхъ чашекъ парнаго молока, двѣ чашки растопленнаго масла, чашку дрожжей, чашку розовой воды, немного кардамону, замѣси какъ обыкновенно для булокъ тѣсто, хорошенько вымѣси. Потомъ завяжи въ мокрую салфетку, опусти въ ушатъ съ холодной водой, оставь до тѣхъ поръ, пока тѣсто поднимется на верхъ. Тогда вынь изъ салфетки, положи двѣ чашки мелкаго сахару, разомни хорошо руками, сдѣлай небольшія бу-

лочки, положи на желѣзный листъ, дай разойдтись, вымажь яицами, посади въ печь.

Еще тѣсто для пироговъ дѣлаютъ какъ ниже сказано. На штофъ молока, положи двѣ горсти муки, двѣ ложки хорошихъ дрожжей. Когда опара поднимется, возьми крупичатой муки, прибавивъ въ нее четвертую часть картофельной, положи фунтъ масла, четыре яица двѣ чашки сметаны, соли, вымѣси хорошо, дай подняться, выложи на столъ, перекатай въ булки; когда поднимутся, дай разойдтись, сдѣлай пироги, съ какой угодно начинкой, вымажь яйцами, обсыпь сухарями, посади въ печь на желѣзномъ листѣ, намазанномъ масломъ.

Лифляндское тѣсто для булокъ и пироговъ. Возьми четыре фунта крупичатой муки, фунтъ отдѣли особо; въ остальной сдѣлай ямку, влей воды, положи полторы столовыя ложки дрожжей; смѣшай, разведи горячею водою, замѣси тѣсто, положи въ какую нибудь посудину и поставь въ теплое мѣсто. Когда тѣсто поднимется, высыпь на столъ остальную муку, сдѣлай въ ней ямку, влей воды, положи по пропорціи соли, чтобъ она распустилась въ водѣ, прибавь два фунта коровьяго масла и дюжину яицъ, замѣси тѣсто. Если тѣсто

выдетъ слишкомъ круто, прибавь еще яицъ, Потомъ переваляв его раза два, смѣшай съ опарою, раздѣли, переваляй раза три Послѣ сего возьми салфетку, посыпь мукою, положи въ нее тѣсто, закрой и оставь часовъ на 10, или 12, въ это время тѣсто поднимется. Тогда вынь его изъ салфетки, посыпь мукою и раскатай, загибая одну часть на другую, до трехъ разъ, сваляй опять и оставь еще часа на два. Между тѣмъ, когда печь истопится, разложи тѣсто въ формы, вымазанныя масломъ, или передѣлай въ булки, или въ пироги, положи на бумагу вымазанную коровьимъ масломъ, посади въ печь.

Сдобное тѣсто. Возьми фунтъ муки, высыпь на столъ, положи полъ-фунта масла, разомни съ мукой, посоли, прибавь немного сахару, восемь яичныхъ желтковъ, три ложки сметаны, двѣ ложки дрожжей, немного холодныхъ сливокъ, вымѣси тѣсто хорошенько, и употребляй на что нужно.

НАЧИНКА ДЛЯ ПИРОГОВЪ.

1-е. *Начинка капустная.* Очистивъ кочанъ или два капусты, изрубить мелко, посолить, дать немного постоять, потомъ выжать сокъ, положить въ начинку масла, и если кто хочетъ, круто свареныхъ и мелко изрубленныхъ яицъ.

2-е. *Начинка морковная.* Очиствивъ морковь, сварить, откинуть на сито, изрубить; посолить и положить растопленнаго масла и рубленныхъ яицъ.

3-е. *Начинка картофельная.* Сварить картофель, размять, посолить и положить сырыхъ яицъ и масла.

4-е. *Начинка брюквенная.* Брюкву или рѣпу сварить, очистить, изрубить, поджарить въ кастрюлѣ съ масломъ, посолить и положить въ нее рубленыхъ яицъ,

5-е. *Начинка говяжья.* Поджарить изрубленную говядину съ лукомъ въ маслѣ, потомъ изрубить еще, и положить по вкусу соли, перцу и мушкатнаго орѣшка. Вмѣсто луку, можно класть въ говядину мелко изрубленныя яицы.

6-е. *Начинка ливерная.* Взять по части печенки, легкаго, сердца, сварить, изрубить, положить луку, поджарить въ маслѣ и положить перцу и мушкату.

7-е. *Начинка изъ каши.* Сваривъ на молокѣ, или на водѣ, гречневую кашу, простудить, смѣшать съ свѣжимъ творогомъ, посолить, положить растопленнаго масла, или вмѣ-

сто творогу рубленныхъ яицъ. Пшено, или рисъ, варить на молокѣ и подложить изрубленныхъ яицъ и масла. Изъ риса дѣлается еще слѣдующая начинка; сваривъ на молокѣ кашу, простудить, положить сырыхъ яицъ, сахару и мелкой коринки; такіе пироги защипываютъ только съ концовъ.

8-е *Начинка маковая*. Просѣять макъ, вымыть, истолочь въ ступкѣ, подложить меду, сахару или патоки, и вскипятить раза два или три.

9-е. *Начинка тыквенная*. Снять съ тыквы кожу, очистить отъ сѣмянъ, изрубить и положить рубленныхъ яицъ, соли и растопленнаго масла.

10-е. *Начинка изъ чернослива, изюма, винныхъ ягодъ*. Черносливъ, сваривъ, откинуть на сито, вынуть кости, изрубить, положить сахару, меду, или патоки, рюмку виноградного вина и немного толченой корицы и гвоздики. Изюмъ сварить, выбрать сѣмячки, изрубить, положить сахару, корицы и гвоздики. Винныя ягоды, сваривъ, изрубить, положить рюмку винограднаго вина, сахару, корицы и гвоздики.

11-е. *Начинка изъ сушеныхъ ягодъ*. Сушеную чернику, клубнику или малину сваривъ,

откинуть на сито и положить, по вкусу, сахару или меду.

12-е. *Начинка яичная*. Сваривъ яицы, изрубить, положить масла и посолить.

Для постныхъ пироговъ начинки дѣлаютъ изъ моркови, капусты и картофеля; масло кладутъ конопляное, маковое, орѣховое. Начинки ягодныя дѣлаютъ изъ варенья, чернослива, изюма, винныхъ ягодъ, а приготовляютъ также, какъ и для скоромныхъ пироговъ. Но есть особенныя, собственно-постныя, приготовляемыя изъ грибовъ и рыбы.

1-е. *Начинка грибная*. Сваривъ сушеные грибы, изрубить съ лукомъ, смѣшать съ крутою гречневою кашею и поджарить въ маслѣ.

2-е. *Начинка изъ сушеной рыбы*. Сваривъ рыбу, выбрать кости, изрубить, прибавить мелко искрошеннаго луку, смѣшать съ гречневою кашею и поджарить въ маслѣ.

3-е. *Начинка изъ тѣльнаго*. Взять рыбу, снять съ нея кожу, выбрать кости, избить мясо толкушкой въ деревянной чашкѣ, поджарить на сковородѣ въ маслѣ, изрубить и положить мелко изрубленнаго луку, или смѣшать съ вареною и мелко изрубленною вязигою.

4-е. *Начинка рисовая*. Сварить рисъ въ

водѣ, откинуть на сито и положить мелкой коринки и сахару.

5-е. *Начинка изъ сушеной черемхи.* Во многихъ мѣстахъ спѣлую черемху сушатъ и мелютъ; изъ нея выходитъ вкусная начинка для пироговъ. Просѣявъ сушеную, толченую черемху сквозь сито, заварить кипяткомъ и положить меду или сахару.

6-е. *Начинка изъ груздей и рыжиковъ.* Соленые грузди, или рыжики, изрубить и положить въ нихъ рубленнаго луку и масла.

ОБЩЕЕ НАСТАВЛЕНІЕ О ПИРОГАХЪ И БУЛКАХЪ.

Когда печь уже готова, тѣсто для пироговъ, передѣланное въ булки, раскатать толщиною въ палецъ, наложить на него начинку и защипать съ боку или сверху. Дѣлаютъ пироги и безъ начинки; ихъ называютъ *канышами*: раскатавъ тѣсто, какъ дѣлается для обыкновенныхъ пироговъ, намазать масломъ, загнуть, но не защипывать. У пироговъ съ вареньемъ, средину не защипываютъ, а только защипываютъ съ концовъ по немногу. Дѣлаютъ еще такъ: разсучивъ скалкою тѣсто для пироговъ, надрѣзать съ боковъ и

переплести вырѣзки. Шаньги дѣлаютъ такимъ образомъ; перекатавъ сначала тѣсто въ булки, дать имъ подняться; когда сажать въ печь, перевернуть каждую булку въ верхъ исподомъ, въ срединѣ сдѣлать небольшое углубленіе и намазать начинкою. Начинку дѣлаютъ изъ чего случится: творогу, сметаны, простокваши. Взявъ творогу, растереть ложкою, чтобъ не было комковъ, положить два или три яица: если творогъ сухъ, прибавить немного молока, или простокваши, и посолить. Приготовляя начинку изъ простокваши, надобно сначала разбить ложкою, прибавить муки, чтобъ она была такъ густа, какъ сметана, посолить и положить одно яицо, а можно и болѣе. Въ сметану тоже кладутъ муку, но яицъ класть не надобно. Когда разложишь начинку на шаньги, то наложить по немногу сметаны или масла, а вынувши изъ печи, помазать слегка растопленнымъ масломъ. Для ватрушекъ лучше употреблять сдобное тѣсто; можно еще сверхъ того натереть мукою и прибавить масла; чѣмъ сдобнѣе тѣсто, тѣмъ вкуснѣе ватрушки. Раскатавъ тѣсто, положить начинки, разровнять, загнуть съ четырехъ сторонъ и защипать углы, давъ четыреугольную форму.

СУХАРИ И КРЕНДЕЛИ, ПРИГОТОВЛЯЕМЫЕ РАЗНЫМИ МАНЕРАМИ

1-е. *Крендели.* Взять два стакана воды, теплой, какъ парное молоко, положить двѣ ложки хорошихъ дрожжей, замѣсить крутое тѣсто; когда тѣсто взойдетъ, развести четырьмя стаканами воды, замѣсить и дать хорошенько подняться. Потомъ положить въ тѣсто 8 яицъ, фунта полтора масла, золотникъ корицы, немного кардамона и мушкатнаго цвѣта, разминать руками тѣсто и тереть по крайней мѣрѣ часъ. Потомъ сдѣлать крендели, положить на желѣзный листъ, поставить въ теплое мѣсто и дать хорошенько разойдтись, вымазать разболтанными яицами, посыпать сахаромъ и рубленымъ миндалемъ и посадить въ печь. Изъ того же тѣста можно печь сухари: надѣлать маленькихъ булочекъ, и когда испекутся и остынутъ, разрѣзать острымъ ножемъ, положить на сито и поставить въ печь, сушиться.

2-е. *Шафранные крендели.* Взять двѣ бутылки подогрѣтаго молока; четверть золотника шафрану, который намочить съ вечера въ стаканѣ молока; фунтъ масла растопленнаго и пять яицъ. Процѣдивъ сквозь си-

то шафранъ, положить масло и яицы въ молоко, замѣсить тѣсто, прибавить двѣ ложки дрожжей, поставить въ теплое мѣсто, дать подняться, положить чайную чашку сахару и разныхъ специй, корицы, гвоздики, мушкатнаго цвѣта, кардамону, бить веселкою полчаса и дать тѣсту еще разъ подняться, а потомъ передѣлать его въ крендели и булки, поставить ихъ въ теплое мѣсто, дать разойдтись, вымазать яицами, натыкать изюмомъ и посыпать миндалемъ и сахаромъ.

3-е. *Сладкіе сухари.* Возьми стаканъ яицъ, стаканъ сливокъ, стаканъ сахару; положи ванили и разныхъ специй и двѣ ложки дрожжей: замѣси тѣсто не очень густое, бей ложкой часъ, не переставая, потомъ прибавь муки, хорошенько вымѣси, поставь въ теплое мѣсто, дай подняться, надѣлай маленькихъ булочекъ, оставь на нѣкоторое время, чтобы онѣ разошлись, посади въ печь, и когда испекутся и остынутъ, разрѣжь острымъ ножемъ и высуши въ печкѣ.

4-е. *Сладкіе крендели.* Возьми 15 яицъ и чайную чашку сахару; бей мутовкой часа два потомъ положи чайную чашку коровьяго масла, полчашки сливокъ, замѣси тѣсто, бей

скалкою полчаса, сдѣлай крендели вымажь ихъ яицами и посади въ печь.

5-е. *Сахарные сухари.* Возьми штофъ молока, четверть фунта масла, четверть фунта сахару, немного кардамону, мушкатнаго цвѣта, ложку хорошихъ дрожжей, замѣси тѣсто, какъ обыкновенно дѣлается для булокъ, вымѣси, дай подняться, выложи на столъ, перекатай, дай еще разъ подняться, надѣлай маленькихъ булочекъ, положи на желѣзный листъ; когда поднимутся, вымажь яицами, посади въ печь. Испекши булки, нарѣжь ломтиками и высуши.

6-е. *Сухари изъ малины.* Возьми произвольное количество бѣлаго хлѣба, изрѣжъ ломтями, высуши, истолки, просѣй сквозь частое сито. Потомъ возьми сухой малины такое количество, сколько хочешь сдѣлать сухарей, положи въ тазикъ, или кастрюльку, налей воды, увари хорошенько малину, процѣди сквозь сито морсъ, а гущу протри, на стаканъ протертой малины, положи по стакану патоки, увари, чтобъ было довольно густо. Наконецъ истолки сухой малины, просѣй сквозь частое сито, такое же количество, сколько приготовлено хлѣба, смѣшай вмѣстѣ съ хлѣбомъ, замѣси на приготовленномъ

морсѣ, скатай булочки, посади въ печь въ легкій духъ. Когда поспѣютъ, изрѣжъ какъ обыкновенные сухари, высуши.

7-е. *Крендели, жареные въ маслѣ.* На пять яицъ положи двѣ ложки сливокъ и ложку растопленнаго масла, посоли, замѣси тѣсто, бей скалкою съ полчаса, потомъ надѣлай небольшихъ кренделей, жарь въ маслѣ, и каждый крендель, вынувъ изъ масла, пока онъ горячь, обсыпай сахаромъ.

8-е. *Крендели битые обварные.* 15-ть яицъ бить мутовкой часа полтора, положить чашку сливокъ, посолить, замѣсить тѣсто, бить скалкою съ четверть часа и надѣлать кренделей. Поставить кастрюлю на плиту или на жаровню, и когда вода закипитъ ключемъ, опускать по два или по три кренделя, давать прокипать одинъ разъ, вынявъ, садить ихъ въ печь, подсыпая подъ каждый крендель рубленой соломы, или отрубей, и вынувъ изъ печи, обчистить низъ. Крендели эти долго не черствѣютъ и хороши съ чаемъ.

КУЛИЧИ.

Дѣлаются разными манерами, кто какъ любитъ, или кто какъ хочетъ. Здѣсь я опишу ихъ всѣ.

1-е. Сдѣлай опару, какъ сказано выше, на водѣ, изъ отрубей или изъ муки. Если опара изъ отрубей, дай ей хорошенько подняться въ квашенкѣ раза три (каждый разъ бей лопаткой); потомъ выложи на лотокъ, перекатай раза два и сдѣлай куличъ. Обыкновенно куличамъ даютъ такую форму: какой величины хочешь сдѣлать куличь, скатавъ одинъ большой хлѣбъ, другой гораздо поменьше, а третій маленькую булочку, дать хорошенько разойдтись, потомъ сложить все вмѣстѣ, верхнюю булочку разрѣзать, и дать ей фигуру креста, убрать кругомъ куличъ разными фигурами изъ тѣста, натыкать изюмомъ и вымазать яицами.

2-е. Сдѣлавъ опару на молокѣ, когда хорошо поднимется, положить масла, яицъ, специй, вымѣсить, дать подняться въ квашенкѣ раза два, бить каждый разъ веселкою, а потомъ выложить на лотокъ, и когда будетъ подниматься, перекатывать. Послѣ того сдѣлать куличъ, какъ выше сказано, украсить фигурами, изюмомъ, миндалемъ и вымазать яицами.

3-е. Взять два стакана воды, теплой, какъ парное молоко, и двѣ ложки хорошихъ дрожжей, замѣсить крутое тѣсто, и когда оно поднимется, развести четырьмя стаканами воды, опять замѣсить, дать подняться, положить въ тѣсто полтора фунта масла, шесть яицъ, разныхъ духовъ, чашку сахару и разминать руками часъ или болѣе. Сдѣлавъ куличъ, дать ему разойдтиться, вымазать яицами, обсыпать рубленымъ миндалемъ и сахаромъ и посадить въ печь. Въ куличи всѣхъ родовъ можно класть миндаль толченый, или цѣльными миндалинами, а также коринку и изюмъ.

БАБЫ.

Такъ называютъ въ Малороссіи и въ Новороссійскомъ краѣ особеннаго рода высокіе куличи. Дѣлаютъ ихъ такъ: разваривъ тѣсто изъ самой лучшей муки на молокѣ, дать остынуть, развести его цѣльнымъ молокомъ, положитъ хорошихъ дрожжей, дать опарѣ подняться и замѣсить тѣсто. Взять фунтъ перетопленнаго свѣжаго масла и тереть ложкою, пока побѣлѣетъ. Двадцать желтковъ положить въ масло, и когда оно будетъ готово, прибавить чайную чашку сахару, разныхъ духовъ все смѣшавъ съ тѣстомъ, бить веселкою полчаса и дать подняться. Между тѣмъ 10 бѣлковъ взять, выложить ихъ въ тѣсто

и дать еще разъ подняться. Тогда выложить тѣсто въ приготовленныя формы, накладывая форму до половины, дать постоять, чтобы поднялось тѣсто до верху и посадить въ печь. Формы для печенія бабъ дѣлаютъ бумажныя, вершковъ шести въ вышину; поставивъ форму въ кастрюлю, вливаютъ въ нее тѣсто, которое не должно быть гуще сметаны.

СЫРЪ, ИЛИ ПАСХА.

Говоря о куличахъ, принадлежности Свѣтлаго Воскресенья, почитаю приличнымъ и даже необходимымъ, непосредственно за нимъ, упомянуть о сырѣ, или какъ попросту его называютъ, *пасхѣ*. Его дѣлаютъ такъ: свѣжій творогъ, сколько будетъ нужно, положить на сутки подъ гнетъ; потомъ протереть сквозь рѣшето, положить въ него сметаны, одно или два яйца и соли. Можно также положить немного масла чухонскаго. Перемѣшавъ все хорошенько, въ форму, въ которой дѣлается сыръ, разостлать чистую салфетку, посыпать на нее рубленныхъ яицъ, наложить на нихъ до половины творогомъ, посыпать еще яицъ, выложить остальной творогъ, уровнять, закрыть форму краями салфетки, сверху положить дощечку и тяжелый камень, дать стоять сутки двои, а потомъ выложить на блюдо.

ХЛѢБЫ.

1-е. Въ квашенкѣ, или въ другой посудинѣ, въ которой обыкновенно ставятъ хлѣбы, надобно всегда оставлять небольшой кусокъ тѣста. Просѣявъ муки пудъ, или 20 фунтовъ, часовъ въ шесть вечера, взять теплой, какъ парное молоко, воды, разбить въ ней тѣсто, оставшееся въ квашнѣ, прибавить муки, чтобъ былъ растворъ не очень густой и бѣжалъ съ весла; накрыть квашню чистою холстиною, поставить къ печкѣ, а если холодно въ кухнѣ, то на печь, но съ начала положить доску, чтобы со дна не было горячо. Въ четыре часа утра прибавить еще муки, размѣшать хорошенько весломъ, что называется «притворить», и наконецъ въ восемь часовъ замѣсить и вымѣшать весломъ, или рукой (когда тѣсто хорошо вымѣшано, то оно отстаетъ отъ весла). Пока тѣсто поднимается, затопить печь, тѣсто перекатать въ хлѣбы, положить въ чашки, для того употребляемыя, дать имъ подняться и посадить въ печь. Сколько сидѣть хлѣбамъ въ печи,

опредѣлить нельзя, смотря потому, какіе хлѣбы, крутые или жидкіе, велики или небольшіе; (лучше всегда мѣсить не очень круто и дѣлать небольшіе хлѣбы). Узнавать, готовы ли хлѣбы, можно потому если они легки. Иные дѣлаютъ шарикъ, и въ то время, когда садятъ въ печь хлѣбы, шарикъ опускаютъ въ стаканъ съ водою: когда шарикъ поднимется въ верхъ, хлѣбы готовы. Пекутъ хлѣбы и безъ закваски, т. е. не оставляя въ квашнѣ тѣста, а на квасной гущѣ, которая остается отъ квасу въ боченкахъ. Когда надобно ставить хлѣбы, возьми квасной гущи, сколько нужно, ковшъ или два, разведи теплой водой, процѣди и поставь хлѣбы. Многіе, садя въ печь хлѣбы, мажутъ ихъ квасомъ и посыпаютъ анисомъ, а иногда мукой.

2-е. *Заварные хлѣбы.* Просѣявъ муку, заварить по утру кипяткомъ, положить для закваски кислаго тѣста, разбить хорошенько веселкой, поставить въ теплое мѣсто и оставить до вечера; вечеромъ прибавить муки, а на другой день утромъ притворить и замѣсить, какъ писано выше.

3-е. *Ситные хлѣбы.* Просѣять частымъ ситомъ ржаную муку; сдѣлать опару, какъ дѣлаютъ для булокъ, на пшеничной мукѣ; по

утру замѣсить ржаною мукою, и когда тѣсто хорошо выходится, скатать, положить въ чашки, дать подняться, помазать квасомъ, посыпать анисомъ и посадить въ печь.

4-е. *Хлѣбы для служителей.* Просѣявъ ржаную муку рѣшетомъ или рѣдкимъ ситомъ, растворить къ вечеру, часовъ въ пять; поутру притворять ихъ не нужно, а прямо мѣсить, дать подняться, скатать хлѣбы и садить въ печь.

5-е. *Хлѣбы съ картофелемъ.* Можно печь хлѣбы, прибавляя картофель. Взять третью долю картофеля противу муки, сварить, протереть сквозь рѣшето и положить въ тѣсто, когда будешь его мѣсить. При печеніи хлѣбовъ надобно наблюдать слѣдующее: ставить хлѣбы не очень густо; вода должна быть, какъ парное молоко; квашенку ставить въ такое мѣсто, чтобъ было тепло, но не жарко, особливо со дна; вымѣшивать хорошенько и замѣсивъ дать подняться. Всѣхъ сортовъ хлѣбы, скатавъ, класть въ чашки, но дѣлаютъ и такъ: свалявъ, садятъ въ печь. Наблюдать, чтобы они хорошо выпеклись, но не пересидѣли, а если пересидятъ, то верхняя корка отстанетъ. Вынувъ изъ печи, класть опять въ чашки и дать такъ остынуть. Ква-

шню не нужно каждый разъ мыть, но выскребать ножемъ до-чиста, оставляя небольшой кусокъ тѣста. Если хлѣбы пекутъ часто, надобно мѣсяца въ два разъ квашню мыть и парить душистыми травами или можжевельникомъ.

Отличнаго вкуса кисло-сладкой хлѣбъ. На печенье этого хлѣба употребляютъ три дня. На 22 фунта ржаной муки, просѣянной частымъ ситомъ, берутъ 20 стакановъ кипятку. Въ первый день утромъ, съ вышеупомянутымъ количествомъ воды, смѣшай столько муки, чтобъ ложка въ тѣстѣ стояла, потомъ бей веселкой до тѣхъ поръ, пока тѣсто не станетъ приставать къ веселкѣ, тогда закрой, поставь въ теплое мѣсто, покаместь тѣсто простынетъ. Въ тотъ же день вечеромъ всыпь оставшую муку и тѣсто хорошенько вымѣси. На другой день опять вымѣси положи закваски и кусокъ дубовой коры, около обѣда еще вымѣси, вечеромъ также вымѣси, кислое тѣсто и дубовая кора остаются въ тѣстѣ до утра третьяго дня, тогда ихъ вынь, тѣсто утромъ и передъ обѣдомъ вымѣси прибавь двѣ горсти мелко изрубленной сухой померанцовой корки, немного тмину, меду, или патоки, чтобы хлѣбъ не такъ скоро черствѣлъ, посоли немного, положи двѣ ложки дрожжей. Послѣ этого сваляй хлѣбы, вымажъ яицомъ, посыпъ тминомъ, посади въ печь, дай сидѣть два часа, по прошествіи часа, задніе хлѣбы посади впередъ, а переднія взадъ.

Домашніе дрожжи. Возьми осьмушку хмѣлю, фунтъ мѣлкаго солоду, налей на это двадцать одинъ стаканъ кипятку, хорошенько размѣшай, дай немного повариться, потомъ вылей въ горшокъ, и когда оно еще тепло, прибавь ложку хорошихъ густыхъ дрожжей, подболтанныхъ мукою; дай стоять имъ 24 часа, наконецъ хорошенько размѣшай, процѣди сквозь сито, дай устояться, жижу сверху слей, ее можно употребить для кваса, а дрожжи слить въ бутылку, плотно закупорить, держать въ холодномъ мѣстѣ.

═

ОТДѢЛЕНІЕ VIII.

КВАСЪ, КИСЛЫЯ ЩИ, ПИВО, МЕДЪ.

1-е. *Квасъ.* Взять пудъ муди и 10 фунтовъ солоду, положить солодъ въ кадку, налить ковша три горячей воды, дать стоять часъ, потомъ всыпать половину муки, размѣшать съ солодомъ, прибавляя кипятку, вымѣшать хорошенько, высыпать остальную муку, прибавить еще кипятку, размѣшать, накрыть и дать солодѣть до тѣхъ поръ, пока будетъ готова печь. Тогда выложить въ корчаги, поставить въ печь; на другой день, если квасъ упрѣлъ, то не ставить въ печь, а если еще не упрѣлъ, то влить ковшъ кипятку, вымѣ-

шать весломъ, и опять поставя въ вольный духъ, оставить до вечера. Послѣ сего, взявъ кадку, ведеръ въ двадцать, выложить квасъ, влить ведра два воды, мѣшать до тѣхъ поръ, пока не останется комковъ, влить еще воды, опять мѣшать, наконецъ налить полную кадку, дать стоять сутки, въ продолженіи сего времени мѣшая нѣсколько разъ. На другой день, возьми квасного сусла двѣ бутылки, фунтъ муки пшеничной, полфунта гречневой и разбей мутовкою, положи чайную чашку дрожжей, поставь въ теплое мѣсто, когда опара поднимется, влей еще бутылку квасу, вымѣшай и дай стоять до тѣхъ поръ, пока опара поднимется раза три, каждый разъ мѣшая. Тогда разлей квасъ въ боченки, опару процѣди сквозь сито, влей въ каждый боченокъ, положи въ нихъ по пучку мяты, поставь въ тепломъ покоѣ, и когда квасъ перебродитъ, вынеси въ погребъ и поставь на ледъ. Лѣтомъ, квасъ разводить на погребѣ и тамъ сливать въ боченки и запускать. Зимой, когда квасъ готовъ, то ставить его въ такое мѣсто, чтобы квасъ не замерзъ, а всего лучше, въ сухомъ погребѣ.

2-е. *Кислыя щи.* Взять 20 фунтовъ муки ржаной, 5 пшеничной, 5 солоду ржанаго, 5

пшеничнаго, 5 ячменнаго, 2 гречневой муки, смѣшать солодъ вмѣстѣ, смочить горячей водой, дать стоять часъ, развести кипяткомъ, положить муку, разбить весломъ, дать стоять еще часъ или болѣе, выложить въ корчаги, поставить въ печь на три часа, чтобъ прокипѣло, вынувъ изъ печи, развести въ чистой кадкѣ кипяткомъ (разводить въ погребѣ), хорошенько размѣшивая; кадку не покрывать, черезъ часъ положить льду, кадку также обложить льдомъ, чтобы она скорѣе остыла. Когда устоится, процѣдить сквозь сито, слить въ боченки, сдѣлать опару, запустить, положить пучекъ мяты, сначала обваривъ ее, и когда забродитъ, поставить на ледъ; дня черезъ два, разлить въ бутылки, положить въ каждую по двѣ или по три ягоды изюму, и закупоривъ, поставить въ песокъ.

3-е. *Квасъ изъ квасниковъ*. Взять пудъ муки ржаной, 40 фунтовъ солоду ржанаго или ячменнаго, развести горячей водой солодъ, дать солодѣть часа два, потомъ замѣсить мукой и хорошенько вымѣшать. Когда печь вытопится, загрести и вымести помеломъ. Изъ тѣста сдѣлать лепешки, посадить въ печь, подсыпая подъ нихъ отрубей, сверху исты-

кавъ пальцомъ, чтобы лучше перепеклись. Тѣсто для лепешекъ, или квасниковъ, мѣсить густо, какъ обыкновенно мѣсятъ хлѣбы. Квасники оставить въ печи до другаго дня. Приготовить кадку, съ крышкою и гвоздемъ, поставить въ погребъ, или на погребицѣ, смотря по времени года. Въ кадку положить двѣ дощечки на крестъ, и какъ обыкновенно такія кадки дѣлаются къ верху шире, то дощечки уложить такъ, чтобы они не доходили до дна вершка на два; сверхъ дощечекъ положить ржаной соломы, тоже на крестъ, а вокругъ гвоздя сдѣлать кольцо изъ соломы. Вынувъ изъ печи квасники, половину, или болѣе, смотря по величинѣ кадки, разломать въ куски, положить въ кадку, прибавя ломоть хлѣба, и налить холодною водою. Сутки черезъ двои квасъ закиснетъ; тогда отдѣлить ведра два и долить опять кадку, чтобы онъ всегда былъ ровенъ, а потому каждый разъ на ночь доливать, сколько будетъ отлито. Если квасъ становится жидокъ, то разломать одинъ или два кваcника и положить въ кадку. Такой квасъ дѣлаютъ для служителей, но многіе предпочитаютъ его дѣланному въ корчагахъ.

4-е. *Грушевый квасъ*. Есть особенный родъ

мелкихъ грушъ, вкусомъ кисло-сладкихъ, изъ коихъ въ Малороссіи дѣлаютъ квасъ. Грушевый квасъ приготовляется очень просто: перебрать груши, чтобъ не было гнилыхъ, перемыть, насыпать въ боченокъ до половины, налить холодною водою и поставить въ погребъ. Недѣль черезъ шесть, квасъ будетъ готовъ.

5-е. *Отличной медовой квасъ.* Возьми фунтъ изюму, пять лимоновъ изрѣзанныхъ кружками, четыре фунта хорошей патоки, положи все въ чистый анкорокъ или кадочку. Вскипяти воды, влей въ анкорокъ бутылокъ тридцать, когда остынетъ, возьми чайную чашку дрожжей, подболтай тремя ложками муки, положи въ квасъ. На другой день еще можно прибавить бутылокъ пять или шесть холодной воды. Когда изюмъ и лимоны поднимутся на верхъ, то ихъ должно снять, квасъ разлить по бутылкамъ, хорошенько закупорить и держать въ холодномъ мѣстѣ.

6-е. *Сидръ.* Возьми сухихъ яблоковъ пудъ, изрѣжъ мѣлко, положи въ кадку, налей кипяткомъ, чтобъ было ведеръ десять, дай стоять трои сутки, потомъ сцѣди морсъ въ котелъ, вари часъ, слей въ бочку изъ подъ виноградняго вина, положи французской водки

штофъ. На яблоки же снова налей горячей воды, дай стоять трои сутки. потомъ вари какъ прежде, слей въ ту же бочку. Наконецъ распусти десять фунтовъ сахару, вари его до тѣхъ поръ, пока сдѣлается немного красноватъ, тогда влей въ бочку, положи туда-же штофа два дрожжей изъ подъ бѣлаго винограднаго вина, поставь бочку на шесть недѣль въ ледъ.

7-е. *Пиво.* Во многихъ мѣстахъ дѣлаютъ домашнее пиво; оно очень вкусно и здорово, а приготовленіе его сдѣдующее: на шесть корчагъ, возьми два пуда ржаной муки, 20 фунтовъ солоду ржанаго или ячменнаго (лучше, если того и другаго пополамъ). Солодъ высыпать въ чистую кадку, обдать кипяткомъ, дать постоять часа два; потомъ влить еще кипятку, размѣщать; всыпать муку, разбить и вымѣшать весломъ. Ржаной соломы нарубить не мелко и положить въ тѣсто, которое должно быть такой густоты, чтобъ можно было брать ковшомъ. Въ корчаги положить соломы ржаной, крестъ на крестъ. Пивныя корчаги дѣлаются съ гвоздемъ, чтобы можно было спускать сусло; около гвоздей внутри положить соломенныя кольцы. Печь должна быть истоплена жарко. Въ каждую

корчагу влить по ковшу холодной воды, положить насолоду (такъ называютъ растворъ для пива), поставить въ печь: часа черезъ два печь замазать глиной, и оставить тамъ корчаги до утра. По утру, вынувъ изъ печи корчаги, положить на большой столъ жолобъ, или доску, у которой по срединѣ сдѣлано углубленіе на подобіе жолоба, поставить на него корчаги, вскипятить воды, налить корчаги, дать стоять часа два, потомъ ототкнуть гвозди, спустить сусло въ чистый ушатъ и вынести на погребъ, чтобы простыло и не окисло. Корчаги снова налить кипяткомъ, и также дать стоять часа два или болѣе, потомъ спустить, вынести на погребъ и въ третій разъ поступить, какъ сказано выше. Когда спустишь въ третій разъ сусло, взять два съ половиною фунта хмѣлю, положить въ горшокъ или чугунъ, налить сусломъ, поставить въ печь, дать хорошенько упрѣть, отдѣлить ковша два и простудить до степени парнаго молока. Просѣять одинъ фунтъ пшеничной и два фунта ржаной муки, положить въ отбавленный хмѣль муку и двѣ чайныхъ чашки дрожжей, поставить въ теплое мѣсто, а оставшійся хмѣль простудить. Когда приголовокъ поднимется, вымѣшать его, прибавить ковшъ пареннаго хмѣлю и дать еще подняться разъ. Сусло слить вмѣстѣ, вылить въ него приголовокъ и хмѣль, вымѣшать весломъ, покрыть кадку чистою холстиною, обвязать. сверху накрыть ковромъ или войлокомъ, и оставить до утра. Если дрожжи хороши и приголовокъ выходился, то хмѣль на другой день поднимется на верхъ и соберется около краевъ пѣна. Тогда должно выжать руками хмѣль, вымѣшать весломъ и оставить еще бродить пиво, но смотрѣть, чтобы не перекисло. Въ полдень или къ вечеру хмѣль выжать, пиво процѣдить сквозь сито слить въ боченки, лѣтомъ поставить на ледъ, а зимой въ прохладный сухой погребъ. Если третье сусло еще хорошо, то можно налить корчаги въ четвертый разъ и смѣшать съ пивомъ. Сливши три или четыре сусла для пива, на ночь налить корчаги холодною водою, для квасу, который на другой день спустить, сдѣлать опару, слить квасъ въ боченки и положить въ него опару и мяты.

8-е. *Медъ*. Хорошій медъ приготовляется слѣдующимъ образомъ: меду кладется по пяти фунтовъ на ведро; возьми 15 фунтовъ меду и три ведра воды, размѣшай, вылей въ котелъ и когда начнетъ кипѣть снимай пѣ-

ну. Четверть фунта хмѣлю положить въ чистый холщевый мѣшокъ, опустить въ медъ, дать кипѣть; когда довольно прокипитъ, положить спецій, какихъ хочешь, но лучше всего кардамону, на три ведра меду, полтора золотника. Спѣлость меду узнается потому, когда онъ не будетъ имѣть вкуса сыраго меду. Медъ должно кипятить часа три на большомъ огнѣ, но чтобы хмѣль варился въ немъ не болѣе часу, а потомъ мѣшокъ съ хмѣлемъ вынуть. Когда медъ готовъ, вылить его въ чистую кадку и дать остынуть до теплоты парнаго молока. Взять половину хмѣлю, который варился въ меду, два стакана свареннаго меду, двѣ ложки пшеничной муки, сдѣлать приголовокъ, положить двѣ ложки хорошихъ дрожжей, и когда приголовокъ поднимется, опустить его въ медъ, накрыть кадку крышкою и поставить въ прохладномъ мѣстѣ. На другой день процѣдить сквозь сито, слить въ боченокъ и поставить въ ледъ. Настрогавъ немного фіялковаго корня, надобно положить его въ медъ. Золотника два осетроваго клею разварить такъ, чтобъ было ложки двѣ столовыхъ, замѣсить на клею изъ пшеничной муки лепешку, опустить въ боченокъ съ медомъ, дать стоять на льду дня

три, а потомъ разлить въ чистыя бутылки, положить въ каждую бутылку ягоды по двѣ изюму, закупорить и поставить въ погребъ, въ песокъ.

9-е. *Медъ ставленый.* Ставленый медъ дѣлается болѣе изъ сотовъ, или вощины въ которой еще остается довольно меду. Взять сотовъ, или вощины, положить въ чистую кадку, налить холодной водой, дать стоять сутки, въ продолженіи которыхъ мѣшать нѣсколько разъ, потомъ влить въ корчаги, положить въ каждую горсть хмѣлю, поставить въ печь, оставить до утра, поутру слить въ кадку и сдѣлать приголовокъ. Когда приголовокъ будетъ готовъ и медъ остынетъ, запустить и дать бродить сутки, послѣ чего процѣдить сквозь сито, слить въ боченокъ, поставить на ледъ и дать отстояться. Въ ставленый медъ также можно класть специи.

═

ОТДѢЛЕНІЕ IX.

ВАРЕНЬЯ И ЖЕЛЕ.

—

Сыропъ для варенья приготовлять должно такъ: на фунтъ сахару положить двѣ чайныя чашки воды. Возьми пять фунтовъ сахару, 10 чашекъ воды, поставь сыропъ вариться, и когда соберется наверху пѣна, сними ее до-чиста. Ягодъ, на пять фунтовъ сахару, положи 10 чашекъ; тогда получишь хорошее варенье, не уступающее Кіевскому. Можно на пять фунтовъ сахару положить 12 чашекъ ягодъ, но уже никакъ не болѣе, или будетъ очень густо.

1-е. *Клубника.* Приготовить сыропъ, какъ сказано выше, клубнику перебрать, чтобъ не было мятыхъ и зеленыхъ ягодъ, и дать сыропу кипѣть съ полчаса. Надобно наблюдать, чтобы малина, клубника и земляника собираемы были въ хорошую погоду, а если онѣ будутъ собраны въ дождливую погоду, то когда станешь варить, ягоды развалятся. Малину, клубнику и землянику варить въ тотъ самый день, когда онѣ собраны, ибо по нѣжности своей, онѣ не могутъ долго стоять. Собравъ съ сыропа пѣну, положить ягоды, снимать ложкой пѣну, дать кипѣть, потряхивая по немногу тазикъ, а ложкою мѣшать не должно, ибо можно измять ягоды. Наблюдать, чтобы варенье кипѣло ровно, на небольшомъ огнѣ. Если хочешь узнать сварились ли ягоды, то вынь ложкою нѣсколько ягодъ: если ягоды уварились, то онѣ дѣлаются прозрачны и наполняются сыропомъ. Когда варенье готово, вылить въ фаянсовую чашку или блюдо, поставить въ прохладное мѣсто, дать стоять сутки или двои, и тогда сложить въ банки, завязать и поставить въ погребъ. Земляника варится также.

2-е. *Малина.* Набрать малины въ сухую погоду, приготовить сыропъ, какъ сказано,

дать ему увариться и положить малину. Когда будетъ готова разлить въ тарелки, дать остыть, выбрать ягоды деревянною спичкою или чайною ложечкою, сиропъ процѣдить сквозь сито, чтобъ не было въ немъ сѣмячекъ, и сложить въ банки. Варятъ еще малину другимъ манеромъ: взять 5 фунтовъ сахару; изъ трехъ фунтовъ сдѣлать сиропъ, а два фунта истолочь мелко; поставить сиропъ, чтобы онъ кипѣлъ; ягоды уложить по дну тазика, засыпать сахаромъ, а для большаго удобства, ягоды раздѣлить на двѣ части: поставить на жаръ, минуты черезъ двѣ налить кипящимъ сиропомъ, и когда варенье будетъ готово, разлить въ тарелки, остудить, выбрать ягоды и сиропъ процѣдить.

3-е. *Крыжовникъ.* Взять спѣлаго крыжовника, краснаго, желтаго, зеленаго или бѣлаго и вычистить сѣмячки, что дѣлается двумя манерами: очистивъ отъ вѣточекъ и засохшаго цвѣта крыжовникъ, срѣзать ягоды немного сверху, гдѣ былъ цвѣтокъ и выбрать сѣмячки чистою уховерткою или шпилькою, но иные разрѣзываютъ ягоды съ боку. Приготовя сиропъ, опустить ягоды, а потомъ поступать, какъ сказано.

4-е. *Зеленый кружовникъ.* Взять крупнаго

крыжовника, зеленаго, еще недоспѣвшаго, вычистить сѣмячки, и во время чистки класть въ холодную воду. Вишенный листъ налить пѣннымъ виномъ или спиртомъ, поставить въ печь, въ муравленомъ чайникѣ, часа на два, а крыжовникъ откинуть на сито: потомъ спиртъ вылить въ тазикъ, положить крыжовникъ, поставить на плиту, дать одинъ разъ вскипѣть, откинуть на сито и выполоскать въ холодной водѣ. Когда закипитъ сиропъ, опустить крыжовникъ, а сваривши, разлить въ посудины, дать стоять сутки и разложить въ банки. Крыжовникъ, сваренный такимъ образомъ, будетъ имѣть зеленый цвѣтъ.

5-е. *Вишни.* Вынувъ изъ вишенъ косточки, разбить, и ядра изъ нихъ положить въ каждую вишню; приготовить сиропъ, поставить вариться, а потомъ поступать, какъ говорено выше.

6-е. *Черешня.* Черешню и шпанскія вишни варить точно такъ же, какъ простыя вишни, но только надобно замѣтить, что когда вычистишь ягоды и приготовишь сиропъ, должно дать кипѣть не болѣе получаса, вылить въ чашку или миску, дать стоять сутки, слить сиропъ осторожно въ тазикъ, и когда закипитъ, положить вишни или черешню,

варить еще полчаса, а потомъ вылить въ чашку, дать стоять сутки и сложить въ банки.

7-е. *Сливы.* Взять бѣлыя или желтыя сливы лучшаго сорта; наколоть иглою кожу, облить кипяткомъ, дать стоять, до тѣхъ поръ, пока кипятокъ простынетъ, и откинуть на сито; вскипятить сыропъ, сливы сложить въ чашку, облить ихъ сыропомъ и поставить въ прохладное мѣсто. Черезъ сутки сыропъ вскипятить снова и облить имъ опять сливы, повторяя это раза четыре. Потомъ слить сыропъ въ тазикъ, вскипятить, положить въ него сливы, дать вариться полчаса, вылить въ какую нибудь посудину, оставить стоять сутки и сложить въ банки. Точно такъ варятъ абрикосы, съ тою только разницею, что съ абрикосовъ снимаютъ кожицу. Персики и всѣ нѣжные плоды надобно наливать сыропомъ, поступая, какъ сказано о сливахъ. Когда варишь въ послѣдній разъ, то если сыропъ жидокъ, прибавить сахару.

8-е. *Яблоки.* Для варенья должно выбирать яблоки сладкія; обчиствивъ кожу, натыкать въ нихъ гвоздики, приготовить сыропъ и положить яблоки. Спѣлость яблоковъ можно узнать потому, если онѣ прозрачны. Поступать съ нимъ, какъ со всякимъ другимъ вареньемъ. Есть родъ маленькихъ яблоковъ, которыя не больше крупнаго крыжовника; ихъ варятъ такъ, какъ сливы.

9-е. *Дули.* Обчиствивъ съ дуль кожу, верхъ срѣзать немного, вынуть ножичкомъ сѣмяна, вѣтки оставить, налить въ кастрюлю воды, и когда закипитъ, опустить дули, варить полчаса, потомъ откинуть на сито, вскипятить сыропъ, варить до спѣлости; узнать готовы ли, точно также, какъ яблоки.

10-е. *Лимоны и померанцы.* Взять лимонъ, сдѣлать вокругъ него винтообразную бороздку, или отдѣльными кружками пять или шесть бороздокъ; съ обоихъ концовъ по немногу срѣзать, сѣмячки вырѣзать маленькимъ ножичкомъ, налить свѣжей холодной водой, дать стоять въ прохладномъ мѣстѣ сутки двои, а потомъ вынуть, положить въ тазикъ съ кипящею водою, и варить до тѣхъ поръ, пока будутъ мягки. На фунтъ сахару положить три чайныхъ чашки воды, и когда сыропъ будетъ готовъ, опустить лимоны, варить, пока лимоны сдѣлаются прозрачны, а тогда выложить въ чашку и оставить на сутки. Если сыропъ жидокъ, то прибавить сахару, прокипятить и вылить на лимоны. По-

меранцы варить точно также, но только ихъ не надобно нарѣзывать и сѣмячки вынимать, а варить цѣлые. Для варенья, лимоны выбираютъ съ толстою кожею.

11-е. *Цитроны*. Цитроны родъ лимоновъ, но фигурою похожи на бутылку; ихъ никуда не употребляютъ, кромѣ варенья. Кожа у нихъ пальца въ два толщиною, а величиной они въ четверо больше обыкновенныхъ лимоновъ. Очистивъ верхнюю кожу, разрѣзать кусками, налить холодной водой и дать стоять трои сутки, а потомъ варить въ водѣ часъ, остудить, вынуть и дать стечь водѣ. Приготовить сыропъ (на фунтъ сахару три чашки воды), и когда закипитъ, снимать пѣну, опустить цитроны, варить до тѣхъ поръ, пока сдѣлаются прозрачны, вылить въ чашку, дать стоять сутки, по прошествіи коихъ, если сыропъ жидокъ, прибавить сахару, вскипятить, вылить на цитроны и дать стоять еще сутки, а потомъ положить въ банки и налить сыропомъ.

12-е. *Айвы*. Айвы видомъ похожи на груши, но только гораздо крупнѣе; ихъ привозятъ изъ Крыма и Константинополя. Сырыя ихъ нельзя употреблять, но варенье изъ нихъ превосходное. Варить ихъ должно слѣдую-

щимъ образомъ: очистить айвы, нарѣзать кусками, сѣмячки вынуть, варить въ водѣ полчаса, откинуть на сито, приготовить сыропъ (на фунтъ сахару двѣ чашки воды) и когда сыропъ закипитъ, положить айвы; варить до тѣхъ поръ, пока онѣ хорошо уварятся и будутъ прозрачны.

13-е. *Желе изъ айвы*. Очистить айвы, вынуть сѣмячки, изрѣзать мелко, варить въ водѣ, такъ, чтобы айвы, мелко изрѣзанной, была половина тазика. Дать кипѣть, пока айвы разварятся, или лучше сказать, вываратся, ибо айва не разваривается и всегда остается кусками, но когда будетъ она довольно мягка, процѣдить сквозь салфетку и хорошо выжать. Если хочешь варить много желе, надобно сварить два или три тазика. Приготовивъ, какъ сказано, айву, дать стоять ночь, или по крайней мѣрѣ, нѣсколько часовъ, чтобы отстоялось. Сливъ осторожно, положить, на два стакана, одинъ стаканъ мелко истолченнаго сахару, поставить варить и снимать пѣну. Готово ли желе, можно узнать, выливъ ложки двѣ чайныхъ на блюдечко, и если застываетъ, то значитъ, что желе готово. Когда довольно уварилось, то кипитъ мелкими пузырьками и начинаетъ подниматься

вверхъ; надобно снять его съ огня во время, чтобы не переварилось, ибо когда переварится, то хорошо не застынетъ и будетъ тянуться. Давши немного остыть, разлить въ хрустальные горшечки или стеклянныя банки. Въ горшечки сливаютъ для того, что когда подаютъ желе къ столу, то не выкладываютъ, а несутъ прямо въ горшечкѣ. Но лучше сливать въ фаянсовыя или муравленыя банки, горшки и чашки, потому что, снявъ съ огня въ муравленую банку можно тотчасъ лить.

14-е. *Розовый цвѣтъ*. Ощипавъ розы, остричь кончики листковъ, гдѣ бѣлое, и каждый листъ разрѣзать на двѣ или на три части. На фунтъ розовыхъ цвѣтовъ, взять два лимона, выжать сокъ, всыпать полфунта мелко истолченнаго сахару и перетереть цвѣтъ съ лимоннымъ сокомъ и сахаромъ. Приготовить сыропъ (на фунтъ розовыхъ цвѣтовъ, четыре фунта сахару и 12 чашекъ воды) и когда начнетъ кипѣть сыропъ, снять пѣну и опустить цвѣты. Если варенье готово, то цвѣты не плаваютъ уже поверху и будутъ мягки; тогда снять его съ огня, вылить въ чашку и черезъ сутки, сложить въ банки.

15-е. *Костяника*. Взять крупной костяники, выбрать сѣмячки, приготовить сыропъ, на фунтъ сахару двѣ чашки воды и двѣ чашки чищенныхъ ягодъ, и варить какъ другія. Вообще, всякое ягодное варенье можно узнать, готово ли оно или нѣтъ, потому, если ягоды не плаваютъ поверху, когда снимешь съ огня, а погружаются въ сыропъ, или взять на серебряную ложку нѣсколько ягодъ, и когда онѣ поспѣли, то не морщатся а дѣлаются прозрачны и полны.

16-е. *Барбарисъ*. Вычиствъ сѣмячки, приготовить сыропъ (положить на фунтъ сахару двѣ чайныя чашки воды и двѣ чашки барбарису); когда закипитъ сыропъ, опустить барбарисъ, и когда варенье будетъ готово, вылить въ какую нибудь посудину, простудить и сложить въ банки.

17-е. *Смородина*. Красную, бѣлую и черную смородину варятъ одинакимъ образомъ: вычиствъ сѣмячки, приготовить сыропъ (на фунтъ сахару, двѣ чашки воды и двѣ чашки ягодъ), сварить, вылить въ чашку, а черезъ сутки слить въ банки.

18-е. *Каманика*. Выбрать цѣлыя ягоды, приготовить сыропъ, сварить, остудить и сложить въ банки.

19-е. *Зеленая смородина*. Взявъ черной смо-

родины, когда она уже налилась, но еще не почернѣла, выбрать крупныя ягоды, вычистить сѣмячки, чищенную смородину класть въ холодную воду; потомъ откинуть на сито положить въ чашку, налить кипяткомъ, накрыть, дать остынуть, опять откинуть на сито, приготовить сыропъ, опустить въ него ягоды, и когда сварятся, поступать какъ со всякимъ другимъ вареньемъ. Въ зеленую смородину надобно прибавлять, когда она варится, немного розовой воды.

20-е. *Морошка.* Выбрать крупныя ягоды, приготовить сыропъ (на фунтъ сахару положитъ три чашки воды), и когда закипитъ сыропъ, опустить ягоды, но надобно замѣтить, что морошка варится довольно долго, и сначала, когда начнетъ увариваться, ягоды ея сдѣлаются точно, какъ жареныя; можно подумать, что варенье испортилось, но продолжая варить на легкомъ огнѣ, увидите, какъ ягоды, мало по малу, начнутъ наполняться, и тогда варенье готово.

21-е. *Кизиль.* Вынувъ косточки, приготовить сыропъ (на фунтъ сахару положить двѣ чайныхъ чашки воды), снявъ пѣну, опустить кизиль, варить и поступать, какъ съ другими вареньями.

22-е. *Тыква.* Взять спѣлую тыкву, очистить кожу, вынуть сѣмяна и разрѣзать тыкву на куски. Развести известки, не гуще сливокъ, положить въ растворъ тыкву на 12 дней, по прошествіи которыхъ вынуть, перемыть въ теплой водѣ, положить на 12 дней въ пиво, въ теченіи которыхъ пиво перемѣнить три раза, а потомъ вынуть, перемыть, поставить вариться въ жидкомъ сыропѣ (на два фунта сахару 10 чашекъ воды), варить часа два на легкомъ огнѣ, вылить въ чашку и поставить на сутки. Приготовить другой сыропъ (на фунтъ сахару три чашки воды), и когда закипитъ, снять пѣну, опустить тыкву, варить на легкомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока тыква сдѣлается совершенна прозрачна; положить розовой воды, дать прокипѣть, вылить въ чашку, а по прошествіи сутокъ сложить въ банки. Варенье изъ тыквы имѣетъ хорошій вкусъ и прекрасный видъ, ибо она прозрачна, какъ янтарь.

23-е. *Картофельныя яблоки.* Когда цвѣтетъ картофель, на немъ завязывается плодъ, въ видѣ виноградныхъ кистей, въ коемъ находятся картофельныя сѣмяна. Яблочки эти круглы, зелены и къ осени достигаютъ величины небольшой сливы. Надобно, чтобъ не

захватилъ ихъ морозъ, ибо тогда они не годятся для варенья. Набрать такихъ яблочковъ, вычистить сѣмяна; когда чистишь, класть въ холодную воду и тотчасъ откинуть на сито: положить въ банку, налить хлѣбнымъ уксусомъ и поставить въ прохладное мѣсто, сутки на трои, по прошествіи которыхъ, откинуть на сито; когда стечетъ уксусъ, сложить въ чашку, обдать кипяткомъ, дать остыть, выполоскать въ холодной водѣ и опять откинуть на сито. Приготовивъ жидкій сыропъ (на два фунта сахару 10 чашекъ воды), когда закипитъ, снять пѣну, опустить яблоки, варить на легкомъ огнѣ, часа два, вылить въ чашку и оставить на сутки. На другой день приготовить сыропъ (на фунтъ сахару положить три чашки воды), дать закипѣть, опустить яблоки, варить на легкомъ огнѣ, до тѣхъ поръ, пока сдѣлаются мягки; тогда снявъ съ огня, вылить въ чашку, а черезъ сутки сложить въ банки. Когда варенье сварится, надобно положить въ него розовой воды.

24-е. *Шиповникъ*. Взять спѣлаго, крупнаго шиповника, вычистить сѣмячки, приготовить сыропъ (на фунтъ сахару три чашки воды), дать кипѣть полчаса и снять пѣну. Шиповникъ выполоскать въ холодной водѣ, но не давать ему стоять, а тотчасъ откинуть на сито, и когда стечетъ вода, опустить его въ сыропъ, варить на легкомъ огнѣ, а потомъ поступать, какъ со всякимъ другимъ вареньемъ.

25-е. *Виноградъ*. Взять спѣлаго винограда, снять съ него осторожно кожицу, вынуть сѣмячки, приготовить сыропъ (на фунтъ сахару положить двѣ чашки воды), дать кипѣть сыропу полчаса, снять пѣну. Виноградъ положить въ чашку, налить горячимъ сыропомъ, дать стоять сутки въ холодномъ мѣстѣ, а по прошествіи сутокъ, слить осторожно сыропъ, поставить вариться, и когда закипитъ, опустить виноградъ, положить, на три фунта сахару, четверть золотника бадьяна, варить полчаса, вылить, остудить и выложить въ банку.

26-е. *Желе ягодное*. Желе можно варить изъ всякихъ ягодъ, клубники, земляники, малины, смородины, морошки, рябины, крыжовника.

Обобрать ягоды съ вѣтокъ, вымыть, наложить половину тазика, налить чистой водой, варить до тѣхъ поръ, пока ягоды выварятся совершенно, процѣдить сквозь чистую сал-

фетку, дать стоять сутки въ прохладномъ мѣстѣ, потомъ слить этотъ чистый морсъ, положить на два стакана его, стаканъ мелко истолченнаго сахару, поставить варить и снимать пѣну. Желе варится довольно долго; часа черезъ полтора попробовать, налить немного на блюдцо: если застываетъ, то значитъ, что желе готово. Когда желе начинаетъ увариваться, то кипитъ мелкими пузырьками и поднимается вверхъ; тогда снять съ огня, вылить въ фаянсовую или муравленную чашку, а можно выливать и въ хрустальные горшечки или вазы, но въ такомъ только случаѣ, когда предполагается къ обѣду подавать между десертомъ желе. Выливать въ хрустальные горшечки и вазы должно съ осторожностью, по немногу, чтобы они не лопнули. Желе ягодное скоро застываетъ. Если вылито въ банки, то завязать и поставить въ сухомъ погребѣ или кладовой, а въ горшечкахъ или въ вазахъ, когда остынетъ, закрыть крышкою.

27-е. *Желе яблочное*. Кислосладкія яблоки очистить, вынуть сѣмячки, наложить половину тазика, налить водою и поставить вариться; когда разварятся яблоки, привязать къ стулу салфетку, обвернувъ его вверхъ

ножками, вылить въ салфетку яблочный морсъ и оставить, чтобы онъ стекъ. Когда морсъ будетъ готовъ, то взять два стакана его и стаканъ толченаго сахару поставить вариться, а далѣе поступать какъ сказано выше.

28-е. *Желе изъ земляники, клубники и морошки*. Желе изъ земляники и клубники приготовляется точно такъ же, какъ изъ другихъ ягодъ. Спѣлость желе узнается потому, когда оно начнетъ кипѣть мелкими пузырьками и будетъ подниматься вверхъ; тогда вылить его въ муравленыя банки. Клубничное желе застываетъ медленно и всегда очень нѣжно и не крѣпко. Если хочешь, чтобы клубничное желе было крѣпче, то когда варишь морсъ, прибавь бѣлой или красной смородины, третью долю противъ клубники. Изъ морошки желе варится точно такъ же, какъ изъ клубники.

29-е. *Желе изъ рябины и калины*. Приготовить морсъ, такъ же, какъ и для всѣхъ другихъ желе, только класть больше ягодъ, когда готовишь морсъ, а потомъ поступать, какъ сказано выше. Изъ рябины желе очень здорово. Калинное желе дѣлаютъ не для лакомства: оно полезно золотушнымъ и лучшее лекарство отъ кашля.

30-е. *Желе изъ малины.* Довольно трудно дѣлать изъ малины желе; по нѣжности ягодъ оно не садится крѣпко, и потому надобно прибавлять костяники или красной смородины. Но можно дѣлать желе изъ одной малины такъ: перебрать, размять ложкою, выжать сокъ сквозь салфетку, дать стоять въ холодномъ мѣстѣ сутки и слить осторожно. На два стакана морсу, положить стаканъ мелко истолченнаго сахару, поставить варить, снимать пѣну, и когда будетъ готово, разлить въ муравленыя банки.

31-е. *Грецкіе орѣхи.* Возьми спѣлыхъ свѣжихъ грецкихъ орѣховъ, у которыхъ кожа еще не затвердѣла, очисти. По мѣрѣ какъ будешь очищать, клади въ холодную воду, а по очисткѣ всѣхъ орѣховъ, переложи въ горячую, и дай кипѣть четверть часа. Между тѣмъ распусти въ горячей водѣ немного квасцовъ, положи въ нее орѣхи, и вари до тѣхъ поръ, пока будутъ мягки, потомъ откинувъ на сито, дай стечь водѣ, и выложи въ чашку, налей столько воды, чтобы она покрыла орѣхи, туда же выдави сокъ изъ лимона. Наконецъ приготовь сыропъ, сколько будетъ орѣховъ, столько фунтовъ возьми сахару, на каждый фунтъ сахару положи по

два стакана воды, дай сыропу вариться снимая пѣну. Когда уварится сыропъ, дай стечь съ орѣховъ водѣ, положи ихъ въ чашку, и наливъ теплымъ сыропомъ, накрой, дай стоять сутки. По прошествіи сутокъ, сыропъ слей, кипяти въ продолженіи часа, и простудивъ до теплоты вылей на орѣхи, дай стоять имъ въ этомъ сыропѣ нѣсколько сутокъ. Наконецъ снова слей сыропъ, и кипяти его смотря потому, жидокъ или густъ столько времени; вылей теплой на орѣхи, а на ночь поставь въ печь, на другой день разложи въ банки.

32-е. *Померанцовая корка.* Возьми померанцовъ, разрѣжъ каждый на четыре части, бѣлое тѣло все вырѣжь, и дней шесть или восемь мочи въ холодной водѣ, перемѣняя каждой день свѣжую воду. По прошествіи означеннаго времени, вари корку въ водѣ пока она будетъ мягка, тогда откинь на сито. Потомъ сдѣлай сыропъ, на фунтъ сахару положи три чашки воды, и когда сыропъ будетъ готовъ опусти въ него померанцовую корку, вари пока она будетъ прозрачна, тогда вынувъ ее изъ сыропа дай остынуть. Между тѣмъ сыропъ увари до настоящей гу-

стоты, простуди, померанцовую корку уложи въ банку, налей сыропомъ.

33-е. *Абрикосы.* Возьми не совсѣмъ доспѣлыхъ абрикосовъ, облупи осторожно кожицу, разрѣжъ на двое, вынь косточки, облей горячею водою и дай простынуть, тогда откинь на сито; вскипятивъ сыропъ, персики положи въ чашку, облей сыропомъ, поставь въ прохладное мѣсто. Черезъ сутки сыропъ вскипяти снова и облей имъ персики, повторяя это раза четыре. Потомъ сливъ сыропъ въ тазикъ, вскипятить, положить въ него персики, дать вариться полчаса, вылить въ посудину, оставить на сутки, послѣ сложить въ банки.

ВАРЕНЬЕ БЕЗЪ ВОДЫ.

Малину, клубнику и вишни можно варить безъ воды. Приготовить ягоды, т. е. выбрать, оборвать вѣточки, вынуть косточки, какъ для обыкновеннаго варенья. На фунтъ ягодъ возьми полтора фунта сахару, истолки, просѣй, всыпь въ чистый тазъ слой сахару, уложи на него рядъ ягодъ, засыпь сахаромъ, потомъ наложи другой рядъ ягодъ, поставь тазикъ на огонь: ягоды дадутъ изъ

себя сокъ. Когда варенье будетъ готово, вылей въ фаянсовую чашку, остуди, сложи въ банки. Должно замѣтить, что ягодъ никогда не должно класть болѣе двухъ рядовъ, а лучше сварить нѣсколько разъ. Варенье, приготовленное симъ способомъ, долго можетъ сохраняться.

ПРИМѢЧАНІЕ О ВАРЕНЬЯХЪ.

Хотя я говорила, сколько могла яснѣе, о вареньяхъ, но надобно примѣнять правила, смотря по мѣсту. Плоды въ южныхъ краяхъ, какъ то: Курскѣ, Кіевѣ, Малороссіи, гораздо нѣжнѣе и варятся скорѣе. Когда лѣто бываетъ сухое, плоды и ягоды не такъ сочны, и варить ихъ должно нѣсколько больше, а въ дождливый годъ, въ сыропъ класть меньше воды и меньше варить. Варенье лучше варить въ небольшихъ тазикахъ, такъ, чтобы сваривши, вышла банка фунта въ три. Тазикъ долженъ быть не глубокій, и полный его наливать не надобно, а лучше два раза сварить. Ложкою мѣшать не должно, а потряхивать по немногу, взявъ за ручку, или захвативъ полотенцомъ, снимать чаще. Надобно, чтобы варенье слегка варилось на лег-

комъ огнѣ. Когда готово, вылить въ чашку или миску; горячее не закрывать, а дать остынуть; если сыропъ, жидокъ, осторожно слить и подварить отдѣльно; такъ надобно особенно поступать съ черешнею и шпанскими вишнями. Въ Одессѣ, для варенья, есть прекрасныя, заграничныя, глиняныя кастрюльки, которыя выдерживаютъ огонь, но у насъ, въ Россіи, посуда глиняная не выдерживаетъ огня. Обыкновенно, для варенья употребляютъ мѣдные тазики, и потому надобно смотрѣть чтобъ тазикъ былъ хорошо вычищенъ. Когда варенье готово, не надобно оставлять его въ тазикѣ, а разливать въ посудины тотчасъ. Въ Сибири, варенье почти всегда варятъ изъ мелкаго леденцу; онъ гораздо спорѣе полурафинада и мелюса, но изъ рафинада варенье выходитъ лучше вкусомъ и имѣетъ нѣжный цвѣтъ. Экономически можно даже варить изъ мелкаго сахару. Въ такомъ случаѣ, взявъ фунтъ сахару, положить четыре чайныхъ чашки воды, вскипятить, снять пѣну, вылить сыропъ въ миску, поставить въ прохладномъ мѣстѣ на сутки, на другой день слить осторожно, поставить вариться и дать кипѣть до тѣхъ поръ, пока сыропъ будетъ

довольно густъ; тогда слить его и употреблять для варенья.

ВАРЕНЬЕ ДЛЯ ПИРОЖНАГО.

Для пирожнаго, варенье варятъ изъ всякихъ ягодъ. Можно варить его на меду, или на сахарной патокѣ. Патоку и медъ класть по вкусу, но общій размѣръ; на два стакана ягодъ, стаканъ меду или патоки. Если варить, напримѣръ, смородину, то выбравъ, остричь ножницами, гдѣ былъ цвѣтокъ, положить въ тазикъ ягоды и патоку, или медъ; при вареніи наблюдать, чтобы со дна не пригорѣло, также снимать пѣну, и когда сварится варенье, вылить въ чашку, остудить и сложить въ банку. Изъ сливъ и яблоковъ, также можно варить для пирожнаго варенье. Взять кислыхъ яблоковъ, очистить кожу, вынуть сѣмячки, класть также, какъ и ягодъ, два стакана яблоковъ, вычищенныхъ и изрѣзанныхъ, на одинъ стаканъ патоки. Со сливъ снять кожицу, вынуть кости, варить, какъ и другое варенье для пирожнаго. Гдѣ есть голубица, или ганобой, такъ называютъ ее въ иныхъ мѣстахъ, изъ нея дѣлаютъ очень хорошее варенье для пироговъ. Брус-

ника почти вездѣ родится: изъ нея дѣлаютъ варенье, употребляемое для разныхъ приправъ: изъ такого варенья пекутъ пироги, подаютъ его, какъ салатъ, къ дичинѣ, къ вафлямъ, къ блинамъ. Бруснику хорошо варить, прибавляя яблоковъ, померанцевой корки и корицы, а гдѣ нѣтъ яблоковъ, кладутъ сушеный цвѣтъ шиповника. Такимъ образомъ приготовленное варенье, нельзя подавать какъ салатъ, а употребляютъ только для пирожнаго. Изъ спѣлаго крыжовника, всякаго рода, съ медомъ или патокой, приготовляютъ хорошее варенье. Чистить крыжовника не надобно, а только обрѣзать ножницами засохшіе цвѣточки, вымыть и поставить вмѣстѣ съ патокой вариться. Патоку и медъ класть по вкусу, или, какъ сказано выше, стаканъ патоки на два стакана ягодъ.

СМОКВЫ ИЛИ СУХОЕ ВАРЕНЬЕ.

Взять сладкихъ яблоковъ, очистить кожу, разрѣзать на двое, вычистить сѣмяна, приготовить сыропъ (на фунтъ сахару положить три чашки воды), и когда сыропъ закипитъ, положить яблоки, дать вариться, до тѣхъ поръ, пока проварятся и будутъ прозрачны;

тогда вынуть яблоки изъ сыропа, разложить на блюдо, а въ сыропъ опустить другія. Въ одинъ сыропъ можно класть яблоки раза три, но по немногу, чтобы они свободно варились. Когда въ сыропѣ сваришь три перемѣны, то онъ будетъ густъ и выварится; тогда надобно перемѣнить его. Изъ двѣнадцати фунтовъ сахару, можно сварить восемь фунтовъ варенья: каждый разъ класть по четыре фунта, а оставшійся послѣ варенья сыропъ слить и можно употреблять его съ чаемъ, или для лимонада. Переложивъ яблоки на чистое блюдо, обсыпать мелко истолченнымъ сахаромъ, поставить, на ночь, въ печь, въ самый легкій духъ: на другой день, переворотить другою стороною и опять поставить въ печь, на ночь, потому что въ одинъ разъ не просохнутъ. Когда совершенно высохнутъ, сложить въ ящикъ и пересыпать мелко толченымъ сахаромъ. Точно также поступать съ грушами и бергамотами.

Готовя вишни, надобно вынуть изъ нихъ косточки, опустить вишни въ сыропъ, и когда будутъ готовы, откинуть на сито и дать стечь сыропу. Потомъ положить въ сыропъ свѣжихъ ягодъ, и такъ можно повторить три раза. Вечеромъ разложить вишни на блюдо,

посыпать мелкимъ сахаромъ и поставить въ печь. Для сухаго варенья, особенно хорошо употреблять бѣлый виноградный крыжовникъ, а также и желтый, вычистивъ сѣмячки и поступая, какъ сказано о вишняхъ. Изъ другихъ ягодъ, какъ то: смородины, рябины, барбариса, варить, какъ сказано выше: вычистить сѣмяна, сварить, а потомъ сушить, пересыпая сахаромъ. Сыропъ, который остается отъ варенья, сливать въ банки и употреблять, когда понадобится.

ЦУКАТЫ.

Цукатъ изъ арбузовъ. Нарѣжъ кусками арбузъ, мясистую часть, наполненную сѣмянами отдѣли, верхнюю зеленую кожу очисти. Потомъ арбузную корку положи въ известковую воду, сутки на трои; по прошествіи означеннаго времени, вынь, вымой хорошенько въ теплой водѣ, опусти въ холодную воду и дай лежать часовъ шесть. Вынувъ изъ холодной воды дай обтечь, положи въ жидкой сыропъ, вари въ немъ часа два, и оставь въ сыропѣ на сутки. Наконецъ сдѣлай сыропъ, полагая на фунтъ сахару, три чайныя чашки воды, дай вариться полъ-часа, сними до-

чиста пѣну, опусти въ сыропъ арбузныя корки, вари до тѣхъ поръ, пока будутъ прозрачны. Давъ остынуть откинь на сито, чтобъ стекъ сыропъ. Фаянсовое блюдо посыпь мелко толченнымъ сахаромъ, положи арбузныя корки, высуши въ печи.

Цукатъ изъ дынныхъ корокъ. Дыни для цукату должно выбирать недозрѣлыя; разрѣзавъ на части, внутреннюю мякоть срѣзать, наружную корку очистить, потомъ намочить въ известковой водѣ: далѣе поступать точно также, какъ съ арбузной коркой.

Цукаты изъ огурцовъ, Для цукату должно выбирать старые желтые огурцы; очистивъ съ нихъ кожу разрѣжъ, вычисти сѣмяна, положи въ известковую воду сутки на трои; далѣе поступай какъ съ арбузомъ. Воду известковую, приготовлять должно въ густоту жидкихъ сливокъ.

Цукаты изъ померанцевъ. Разрѣжъ каждой померанецъ на четверо, тѣло и сѣмяна вычисти, потомъ вари въ водѣ до тѣхъ поръ, пока будутъ мягки, тогда откинь на сито, дай стечь водѣ. Сдѣлай сыропъ, положивъ на фунтъ сахару два стакана воды, опусти въ него померанцы, вари часъ, послѣ вылей въ чашку и дай стоять сутки, по прошествіи

сутокъ, слей сыропъ, вскипяти, положи въ него померанцовыя корки, дай вскипѣть разъ десять и выливъ въ чашку, оставь сутокъ на трое. Наконецъ еще разъ повтори варенье, вылей въ чашку и дай остыть, когда остынутъ, вынь корки положи на сито, чтобъ стекъ сыропъ, тогда обсыпь сахаромъ, положи въ кастрюлю, мѣшай на легкомъ жару, дабы обсахарились, вынувъ изъ кастрюли разложи на блюдья, поставь на ночь въ печь.

═

ОТДѢЛЕНІЕ X.

СЫРОПЫ, ПОСТИЛА, СУШЕНЫЕ ПЛОДЫ.

—

Сыропы дѣлаются изъ малины, клубники, смородины, барбариса, вишенъ и другихъ ягодъ. Для сыропа, ягодъ чистить не нужно, а только перебрать, обрѣзать засохшія цвѣтки, выполоскать; класть слѣдующую пропорцію: стаканъ ягодъ, стаканъ сахару, стаканъ воды; поставить вариться, а потомъ откинуть на сито и дать стечь сыропу, а ягоды можно употреблять для пирожнаго. Изъ всѣхъ ягодъ сыропъ приготовляется одинаково, какъ было писано выше. Вишни и барбарисъ надобно чистить. Сыропъ употребляется для чаю или лимонада, а для кушанья дѣлается

морсъ такъ; перебравъ и вымывъ ягоды, передавить, выжать сквозь салфетку, или холстинный мѣшокъ, дать отстояться и слить въ бутылки. Также дѣлаютъ вареный сыропъ безъ сахару; взявъ муравленый горшокъ, насыпать въ него ягодъ, такъ, чтобы до краевъ недоставало па палецъ; закрывъ, поставить въ печь, послѣ обѣда и оставить до другаго дня. Вынувъ изъ печи, откинуть на сито и дать стечь морсу. Такимъ манеромъ можно приготовлять сокъ изъ брусники, смородины и черники. Еще приготовляютъ морсъ для соусовъ, какъ то: подъ пуддингъ изъ неспѣлаго крыжовника. Когда нальется крыжовникъ, но еще не поспѣетъ, нарвать его, вымыть, истолочь въ деревянной ступкѣ, выжать сквозь холстину и разлить въ бутылки.

Розовый сыропъ, На фунтъ выбранныхъ розовыхъ листьевъ, берутъ полтора фунта сахару, мелко истолченнаго. Кладутъ въ банку рядъ розовыхъ листьевъ, засыпаютъ сахаромъ, продолжая до тѣхъ поръ, пока будетъ полна банка, потомъ закрываютъ, завязываютъ пузыремъ и ставятъ на солнце. Отъ солнца сахаръ распустится, и приметъ розовый вкусъ и запахъ. Когда весь сахаръ растаетъ, выжми сквозь салфетку, разлей въ бутылки.

Сыропъ изъ вишенъ. Возьми лучшихъ вишенъ, наблюдая, что бы они не были переспѣлыя; оборви стебельки. Потомъ возьми сахару рафинаду, изтолки, просѣй сквозь частое сито. Приготовь стеклянную банку такой величины, чтобы она наложилась полна, а если вишенъ много, то нѣсколько банокъ. Дно банки засыпь толченымъ сахаромъ, на него положи рядъ вишенъ, опять засыпь сахаромъ и положи новый рядъ вишенъ, продолжай такъ, пока банка будетъ полна. Тогда засыпавъ сверху сахаромъ, завяжи бумагой, напитанной воскомъ, а сверхъ бумаги обвяжи пузыремъ, поставь въ погребъ. Такимъ образомъ приготовленныя вишни, могутъ долго сохраняться, а сыропъ изъ нихъ полезенъ для больныхъ.

Сыропъ изъ абрикосовъ. Сдѣлай на фаянсовой мискѣ, или чашкѣ изъ тоненькихъ лучинокъ рѣшетку. Возьми сколько угодно самыхъ спѣлыхъ абрикосовъ, вынь косточки, сначала абрикосы облупи, ядра изъ косточекъ вынь, очисти, изомни. На фунтъ абрикосовъ, возьми полтора фунта сахару, истолки, просѣй. Изрѣзавъ абрикосы ломтиками, положи рядъ абрикосовъ и ядеръ, на приготовленную рѣшетку, засыпь сверху са-

харомъ, и повторяй такъ, пока уложишь всѣ абрикосы, сверху засыпь сахаромъ, закрой салфеткой, поставь въ погребъ, дай стоять сутки. Потомъ вскипяти бутылку воды, положи въ нее съ рѣшетки абрикосы и сахаръ, поставь въ горячую золу на четверть часа, чтобы вода была горяча, но кипѣть ей не давай. За тѣмъ процѣди сквозь сито, не выжимая однакожъ абрикосовъ, также пропусти сквозь сито и тотъ сыропъ, который накапалъ съ абрикосовъ въ чашку сквозь рѣшетку, смѣшай оба вмѣстѣ, увари до надлежащей густоты.

Сыропъ изъ яблоковъ. Возьми хорошихъ яблоковъ, какого хочешь сорта; очисти кожу, нарѣжь тоненькими ломтиками, выбери сѣмячки. Потомъ сдѣлай надъ блюдомъ рѣшетку изъ тоненькихъ лучинокъ, положи рядъ яблоковъ, засыпь сахаромъ, укладывай такимъ образомъ, пока уложишь всѣ яблоки, сверху засыпь сахаромъ, накрой блюдомъ, вынеси въ погребъ сутки на двои, дабы сахаръ отъ сырости разтаялъ, и смѣшался съ яблочнымъ сокомъ, который протечетъ сквозь рѣшетку на блюдо. Но сыропъ сей сохранятся долго не можетъ.

ПОСТИЛА.

Яблочная постила. Возьми кислыхъ яблоковъ, Титовскихъ, Антоновскихъ, или лимонныхъ, ибо сладкія яблоки для постилы не годятся. Когда яблоки испекутся, протереть сквозь сито и бить въ деревянной чашкѣ, большою ложкою. Постилу по большей части, дѣлаютъ на меду. Въ то время, когда бьютъ яблоки, медъ тереть деревянною ложкою, до тѣхъ поръ, пока онъ побѣлѣетъ. Тогда сложить медъ и яблоки вмѣстѣ и продолжать бить, пока тѣсто будетъ бѣлое и рыхлое; потомъ намазать на холстину, натянутую на рамки (намазываютъ не толще пальца), поставить на ночь въ печь, поутру вынувъ изъ печи, поставить въ кладовую, или въ сухой погребъ. Вечеромъ, снявъ осторожно пласты, смазать яблочнымъ тѣстомъ, снова поставить въ печь, а поутру снять и положить въ ящики.

При дѣланіи постилы должно замѣтить слѣдующее: когда отдѣльные пласты готовы, то складываютъ ихъ по пяти и шести вмѣстѣ, то есть, какой толщины хочешь сдѣлать постилу. Рамы дѣлаются продолговатыя, длиною въ аршинъ, шириною вершковъ въ 10,

вышиною вершка полтора, и на нихъ туго натягивается ровная холстина. Когда хочешь намазывать постилу, то сначала холстину номажь медомъ. Постилу ставить въ печь на ночь, а если она съ одного раза не просохнетъ, то поставить въ другой разъ. Постила, въ которую вмѣсто меду кладутъ сахаръ, бѣлѣе и вкуснѣе медовой.

Постила изъ сливъ. Положить въ горшокъ сливъ и поставить въ печь, закрывъ крышкою. Когда сливы будутъ готовы, протереть сквозь сито, положить меду или сахару, варить въ тазикѣ, на легкомъ огнѣ, пока сдѣлаются густы, какъ сметана, и прозрачны. Тогда разлить на блюда и поставить въ кладовую. Постила изъ сливъ садится сама по себѣ, но иногда надобно ей стоять недѣлю и болѣе, и также нужно поставить ее одинъ разъ въ печь, въ самый легкій духъ. Если постила будетъ отставать отъ блюда, снять и уложить въ ящики.

Постила изъ брусники. Насыпавъ полонъ горшекъ брусники, покрой листами, поставь въ жаркую печь на всю ночь. На другой день вынувъ изъ печи, выложивъ въ рѣшето, накрой деревяннымъ кружкомъ, наложи на него каменьевъ и дай стоять сутки. Когда вся жидкость вытечетъ, бруснику протри сквозь частое рѣшето, чтобы не было въ ней сѣмячекъ. Потомъ смѣшай съ жижей, и бей деревянною лопаткой нѣсколько часовъ, между тѣмъ такимъ же образомъ сбивай патоку до тѣхъ поръ, пока она побѣлѣетъ. Тогда возьми двѣ части брусники и одну часть патоки, т. е. на два фунта брусники, фунтъ патоки, смѣшай вмѣстѣ, разлей въ ящики, или другія посудины, поставь въ печь, на канунѣ, передъ тѣмъ топленую. Если постила съ одного разу не высохнетъ, то поставь ее въ такую же печь въ другой разъ, повторяй это пока она поспѣетъ.

Постила изъ малины. Насыпь въ горшокъ свѣжей малины поставь въ печь, дай упрѣть. Когда хорошо упрѣетъ разотри мутовкой, процѣди сквозь сито. Потомъ потолки въ половину противъ малины, перемѣшай хорошенько, разлей на доски, и суши какъ брусничную постилу.

Постила изъ розоваго цвѣта. Возьми розоваго цвѣту, нижніе бѣлаго цвѣту кончики у лепестковъ обрѣжъ, перетри розовые цвѣты съ мелко толченымъ сахаромъ въ рукахъ. Потомъ свари густой сыропъ, положи въ него розовый цвѣтъ, дай кипѣть, мѣшая

ложкою, чтобъ не пригорѣлъ, положи лимоннаго соку, смотря по количеству постилы, пока она приметъ алый цвѣтъ. Сдѣлавъ изъ бумаги коробочки, посыпать на дно толченаго сахару, выкладывай въ нихъ цвѣтъ, пока онъ еще горячъ, высуши на солнцѣ.

Коломенская постила. Испеки зрѣлыхъ кислыхъ яблоковъ, протри сквозь сито, положи по вкусу сахару, сбивай съ сахаромъ до тѣхъ поръ, пока тѣсто побѣлѣетъ и сдѣлается какъ пѣна, тогда налей въ небольшіе неглубокіе ящики, поставь въ печь въ вольный духъ, часа на два. Потомъ вынувъ изъ печи, налей еще слой, посыпь мелко истолченнымъ и просѣяннымъ сахаромъ, поставь опять въ печь. Когда захочешь сдѣлать постилу пышною, взбей яичныхъ бѣлковъ въ пѣну, положи въ яблочное тѣсто, размѣшай, побей еще вмѣстѣ съ бѣлками.

Постила изъ солодковаго корня. Возьми четверть фунта солодковаго свѣжаго корня, вычисти, вымой хорошенько, нарѣжь жеребейками, всыпь въ кастрюлю, чтобы было его полкастрюли, налей водой, чтобъ было ее сверхъ корня пальца на два: вари на легкомъ огнѣ до тѣхъ поръ, покуда корень хорошо разварится и воды останется немного,

тогда процѣди сквозь салфетку, выжми хорошенько дабы въ корняхъ не оставалось ни сколько соку. Если вывареннаго соку будетъ два стакана; то распусти въ немъ три золотника гуми драганту; и когда гуми хорошо распустится, процѣди сквозь салфетку, смѣшай съ мелко толченнымъ сахаромъ, такъ чтобъ вышло густое тѣсто; изъ этаго тѣста надѣлай дощечекъ, высуши въ печи. Постила эта полезна отъ кашлю.

Солодковое тѣсто. Возьми полфунта свѣжаго солодковаго корня, оскобли, вымой, нарѣжъ маленькими кусочками, истолки въ ступкѣ, положи въ небольшую кастрюлю, прибавь два очищенныхъ и изрѣзанныхъ въ куски яблока ранета и горсть ячменю, налей водою, вари до тѣхъ поръ, пока ячмень сварится и жидкости останется не болѣе стакана. Тогда пропусти сквозь салфетку, остатокъ крѣпко выжми, распусти въ семъ соку шесть золотниковъ гуми драганту, когда распустится гуми, положи полфунта очищеннаго сахару, поставь на огонь, мѣшай безпрестанно лопаткою, пока загустѣетъ и не будетъ приставать къ рукамъ, выложи на жестяное блюдо, вымазавъ его прованскимъ масломъ, поставь въ печь послѣ обѣда.

СУШЕНЫЕ ПЛОДЫ И ЯГОДЫ.

Груши и бергамоты. Перебрать, чтобы не было порченыхъ, положить на глиняныя блюда или противни, или просто вымести печь помеломъ, положить соломы и на нее разложить груши и бергамоты. Это должно дѣлать на ночь. Въ печи, долженъ быть самый легкій духъ, и если въ одинъ разъ не высохнутъ, повторять раза два или три.

Яблоки. Вычистить, разрѣзать на двое, вынуть сѣмячки, а далѣе поступать, какъ сказано о грушахъ.

Вишни сливы и крыжовникъ. Ихъ лучше сушить на солнцѣ, и когда они въ половину высохнутъ, ставить въ печь. Изъ вишенъ и сливъ можно вынимать косточки и онѣ бываютъ гораздо лучше. Изъ сушеныхъ плодовъ дѣлаютъ компоты и пуддинги.

Малину, смородину, чернику, голубицу, клубнику и землянику сушатъ въ печкѣ и на солнцѣ. Сушеныя ягоды употребляются для начинокъ въ пироги и для компотовъ.

═

ОТДѢЛЕНІЕ XI.

СОЛЕНЫЕ И МОЧЕНЫЕ ОВОЩИ И ПЛОДЫ.

—

Яблоки. Для моченья годятся всякія яблоки, только съ тою разницею, что скороспѣлыя не долго стоятъ, и на зиму должно заготовлять изъ хорошихъ сортовъ: Титовскія, Антоновскія, лимонныя, Арабскія, стеклянныя. Перебравъ яблоки, вымыть, сложить въ кадку, или боченокъ, и пересыпать эстрагономъ. Взять эстрагону и базилику (есть особый родъ базилика, употребляемый для соленья и моченья; его называютъ также ва-

сильками), положить въ разсолъ, приготовленный для яблоковъ, и вскипятить ключемъ раза три. На ведро воды положить четверть фунта соли, простудить, налить яблоки, закупорить, поставить въ ледъ, а зимой, въ сухой погребъ. Яблоки мочатъ еще другимъ манеромъ: вымывъ ихъ, класть въ кадку, перекладывая каждый рядъ свѣжей ржаной соломой. Приготовить сусла, какое обыкновенно дѣлается для квасу, только его не заквашивать, положить соли, налить яблоки и сверху положить эстрагону и васильковъ. Если хочешь имѣть отличныя моченыя яблоки, приготовь слѣдующій разсолъ: на ведро воды положить два фунта меду, или сахарной патоки, четверть фунта соли, эстрагону и васильковъ, дать кипѣть полчаса, простудить и налить яблоки.

Груши. Для моченья можно употреблять груши разныхъ родовъ, но лучшія Гданскія, Трубчевскія, сахарныя, безсѣмянныя, долговѣтки и бѣлыя. Груши мочатъ точно также, какъ и яблоки, но если хочешь, чтобы онѣ были прочны и вкусны, то сдѣлай слѣдующій разсолъ: на ведро воды, положи три фунта патоки, или меду, четверть фунта соли, двѣ бутылки уксусу и эстрагону, вскипяти,

дай остыть и налей груши. Съ бергамотами поступать также.

Вишни и крыжовникъ. Перебрать, чтобы не было битыхъ и порченыхъ, обрѣзать до половины вѣточки, положить въ банки или боченки, пересыпать эстрагономъ; на ведро воды положить четыре фунта меду, или патоки, четверть фунта соли и уксусу, смотря потому, какъ онъ крѣпокъ, двѣ или три бутылки, сварить, остудить, налить вишни, закупорить, поставить сначала въ ледъ, а потомъ въ погребъ. Съ крыжовникомъ поступать также: перебрать, обрѣзать засохшіе цвѣты, но такъ, чтобы ягода была цѣла, вымыть, положить въ банки, или боченки, и налить разсоломъ. Для соленья, хорошъ бѣлый, виноградный крыжовникъ.

Смородина. Солятъ красную, бѣлую и черную смородину, но бѣлая и красная, извѣстная подъ названіемъ брусковой, или виноградной, предпочитается. Перебрать не обрывая съ вѣточекъ; потомъ перевязать въ небольшіе пучки, положить въ банки, или боченокъ, сдѣлать разсолъ, какъ сказано для вишенъ, налить смородину, закупорить и поставить въ ледъ.

Сливы и черносливъ. Выбрать хорошія крѣп-

кія сливы, лучшаго рода (скороспѣлыя не годятся, ибо онѣ скоро портятся). Черносливъ родится въ южныхъ губерніяхъ, но его мало солятъ, ибо его нельзя долго сберегать. При соленіи сливъ и чернослива поступать, какъ сказано о вишняхъ.

Малина и виноградъ. Возьми пять фунтовъ сахару, бутылку уксусу, четыре бутылки воды, четыре ложки соли, свари, простуди, налей на малину, или виноградъ; банки должно закупорить и завязать пузыремъ.

Для всѣхъ соленьевъ надобно выбирать крѣпчіе дубовые боченки, или банки; парить душистыми травами, и когда будешь класть плоды, пересыпать эстрагономъ, въ разсолъ тоже класть эстрагонъ, а за неимѣніемъ его, корицу и гвоздику. Когда приготовляешь соленье въ боченкахъ, то вынуть съ одной стороны дно, наложить ягодъ, или яблоковъ, потомъ закупорить, во втулокъ влить разсолъ и хорошенько закупорить. Если солишь въ банкахъ, то закупорить и обвязать пузыремъ. Для соленья лучше употреблять патоку, нежели медъ, потому что медовое соленье скорѣе окисаетъ; всего же лучше употреблять сахаръ, особливо для нѣжныхъ плодовъ. Сахару должно класть больше, нежели меду или

патоки. Уксусъ употреблять спѣлый и крѣпкій, и смотря по крѣпости уксуса, можно класть меньшую пропорцію сахару; меду или патоки положить можно и болѣе вышеписанной пропорціи, ибо чѣмъ больше положить меду или патоки, тѣмъ соленье прочнѣе. Разсолъ, приготовленный съ медомъ, надобно больше уваривать, нежели приготовляемый съ сахаромъ или патокой. Сначала ставить соленье въ ледъ, а потомъ, въ началѣ зимы, переносить въ сухой погребъ.

Лимоны. Перебравъ лимоны, вымыть, класть въ банку или въ боченокъ, наливать разсоломъ, а специй класть никакихъ не нужно; разсолъ сдѣлать такъ: на ведро воды положить фунтъ соли, вскипятить, дать остынуть и вылить на лимоны.

Дыни и арбузы. Неспѣлые арбузы и дыни солить слѣдующимъ образомъ: отобравъ небольшія дыни и арбузы, вымыть, взять кадочку или боченокъ: на дно положить зеленаго укропу, эстрагону, листьевъ черной смородины; потомъ положить рядъ дынь и арбузовъ, пересыпать укропомъ и эстрагономъ, а наложивъ другой рядъ, тоже пересыпать, и поступать такимъ образомъ, пока посудина будетъ полна, налить ее разсоломъ и поста-

вить въ ледъ. Разсолъ дѣлается слѣдующій: на ведро воды фунтъ соли, вскипятить и простудить.

Брусника. Перебрать, выполоскать и положить въ чистую кадку. На ведро воды, положить два фунта сахару, патоки или меду, двѣ столовыхъ ложки соли, гвоздики, корицы, эстрагону; потомъ вскипятить, простудить и налить бруснику. Такимъ образомъ приготовляется брусника для салата. Можно наливать бруснику простой водой, но тогда она не бываетъ такъ вкусна; водой наливаютъ для того, чтобы она не портилась, но можно сберегать и другимъ манеромъ: поставить въ сухой погребъ, а при началѣ зимы, разсыпать на лотки, заморозить и держать до весны въ холодномъ мѣстѣ. Клюкву сохранять точно также, заморозить или надѣлать морсу.

Огурцы. Солятъ огурцы разными манерами. Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ родятся они въ изобиліи и составляютъ одинъ изъ главныхъ зимнихъ запасовъ. Если много приготовляютъ огурцовъ, то надобно разобрать ихъ по сортамъ, чистые и зеленые особенно отъ желтыхъ и съ пятнами. Разобравъ перемыть, положить въ чистыя кадки или боченки, пе-

ресыпать разными душистыми травами, укропомъ, эстрагономъ, чабромъ, листьями черной смородины, мѣшая все вмѣстѣ или выбирая по своему вкусу. Наложивъ кадку, поставить въ ледъ, приготовить разсолъ (на ведро воды положить фунтъ соли), вскипятить, простудить и налить огурцы. Наливаютъ огурцы и невареннымъ разсоломъ, а иногда кипяткомъ. Кто любитъ, то кладутъ чеснокъ и хрѣнъ. Для сего чеснокъ вычистить, истолочь, или нетолченый положить въ разсолъ; хрѣнъ настругать и пересыпать имъ, вмѣстѣ съ травами. Когда кладутъ чеснокъ, то хрѣну класть не нужно, а если кто хочетъ положить того и другаго, то надобно класть огурцы въ разныя посудины. Прочность огурцовъ много зависитъ отъ хорошаго погреба. Надобно смотрѣть, когда солятъ огурцы, чтобы посуда была хорошо вымыта и выпарена; огуречныя кадки не должно занимать ни чѣмъ другимъ, особливо не наливать въ нихъ щелоку. Парить чистой водой, укропомъ, чабромъ и другими душистыми травами. Если огурцы посолены въ боченкахъ, то ихъ обыкновенно закупориваютъ, а если въ кадкахъ, то кладутъ плотные круги и сверху небольшой камень.

Огурцы въ уксусѣ. Отобравъ небольшихъ огурцовъ, положить въ банки или боченки, пересыпая эстрагономъ и укропомъ, прибавя въ нихъ зеленыхъ стручковъ и Астраханскаго перцу; потомъ взять уксусу полведра, воды полведра, соли полфунта, три или четыре стручка краснаго перцу, эстрагону, укропу, кипятить полчаса, простудить и вылить на огурцы. Самые маленькіе огурчики солить такимъ же образомъ, закупорить и завязать пузыремъ.

Огурцы въ тыквѣ. Взять спѣлую тыкву, срѣзать верхъ, вычистить сѣмяна, наложить въ нее маленькихъ огурчиковъ и налить разсоломъ. Дѣлать разсолъ такъ: три бутылки воды, одну бутылку уксусу, горсть соли, эстрагону. Вскипятивъ, простудить, налить въ тыкву съ огурцами, закрыть срѣзанною верхушкою, поставить въ кадку съ огурцами, пересыпать эстрагономъ, укропомъ и налить обыкновеннымъ разсоломъ. Приготовивъ такимъ образомъ нѣсколько тыквъ, можно класть ихъ въ кадку, дополняя огурцами, арбузами и дынями. Маленькія тыквы солятъ не вычищая; ихъ кладутъ между огурцовъ, арбузовъ и дынь.

Рѣпа. Очистивъ рѣпу, класть рядами въ

кадку, пересыпать солью, накрыть кружкомъ и поставить въ сухомъ погребѣ.

Пикули. Пикули дѣлаютъ различно. Въ нихъ кладутъ разныхъ родовъ капусту, огурцы, Турецкіе бобы, дыни, тыквы, арбузы, грибы, свеклу, лукъ (называемый шарлотъ), амурныя яблоки, зеленый стручковый перецъ, кукурузу, морковь, лимоны. Хорошіе пикули солятъ въ маленькихъ боченкахъ и кладутъ лучшія овощи. а для всегдашняго употребленія въ большихъ банкахъ. Возьми цвѣтной капусты, кукурузы, шарлотокъ, лимоновъ, стручковаго перцу, Турецкихъ бобовъ и цвѣтной капусты, очисти, разрѣжь; дыни и арбузы выбирай недоспѣлые, очисти кожу, вынь сѣмяна, нарѣжь кусочками, и кукурузу тоже выбирай неспѣлую. Приготовивъ легкаго разсола, вскипяти, положи капусту, кукурузу, дыни и арбузы въ глиняную кастрюльку, облей горячимъ разсоломъ, накрой и дай стоять сутки. Бобы Турецкіе лучше класть перловые, вскипятивъ одинъ разъ; морковь рѣзать звѣздочками, тоже вскипятивъ разъ; шарлотки наливать самымъ легкимъ разсоломъ и ставить въ печь часа на три, въ вольный духъ. Когда все готово, возьми часть уксусу и часть воды, а если уксусъ слабъ,

то двѣ части уксусу и одну часть воды; соли, на ведро класть полфунта, сахару полфунта, четыре стручка перцу, горчицы двѣ ложки столовыхъ, укропу; дай кипѣть полчаса; вылей въ чистую посуду и дай отстояться, огурчики перемой, лимоны нарѣжь кружечками, разложи все въ банки, положи зеленыхъ стручковъ, перцу, сѣмянъ кавалерскихъ шпоръ, немного Англійскаго перцу и эстрагона. Приготовленный разсолъ процѣди сквозь сито, налей имъ пикули, закупорь банки, завяжи пузыремъ и поставь въ погребъ.

Пикули для всегдашняго употребленія. Взять простой хорошей капусты сафоя, очистить, нарѣзать кусочками, обварить легкимъ разсоломъ и дать стоять сутки. Если капуста не будетъ мягка, то слить разсолъ, вскипятить и обдать въ другой разъ. Цвѣтную капусту, арбузы, дыни, маленькія тыквы, обчистивъ кожу, нарѣзать кусками и налить горячимъ разсоломъ. Рѣпу, морковь, свеклу, нарѣзать звѣздочками и вскипятить. Турецкіе бобы и кукурузу вскипятить также Шарлотки приготовить, какъ сказано выше. Разсолъ точно такой же, какъ и для первыхъ пикулей. Разложи все въ банки, прибавь, если хочешь, маленькихъ огурчиковъ, стручковаго перцу,

сѣмянъ кавалерскихъ шпоръ, пересыпь Англійскимъ перцомъ и эстрагономъ, налей разсоломъ, закупорь и поставь въ погребъ.

Рыжики. Разбери рыжики на два или на три сорта, большіе и средніе, вымой, дай стечь водѣ, приготовь чистыя кадочки, положи на дно укропу, посыпь немного солью, наложи ряда два рыжиковъ, опять посыпь солью, и когда будетъ половина кадки, положи укропу, а потомъ опять продолжай накладывать, пока кадка будетъ полна, пересыпая черезъ каждые два ряда солью; сверху положить укропу, накрыть кружкомъ, наложить камни, поставить въ теплое мѣсто на нѣсколько дней, а потомъ отнести въ погребъ.

Мелкіе рыжики. Отобравъ самые мелкіе рыжики, перемыть, положить въ легкій разсолъ, варить полчаса, откинуть на сито; потомъ смѣшать уксусъ пополамъ съ водою, положить соли, лавроваго листа, гвоздики, укропу, эстрагону, дать кипѣть полчаса, проступить, сложить рыжики въ банки, налить разсоломъ: если не будешь скоро употреблять, налей сверху прованскаго масла, закупорь и поставь въ погребъ.

Свѣжіе грибы. Возьми бѣлыхъ или березо-

выхъ грибовъ, отбери молодые и твердые, перечисти, отними корешки, оботри полотенцомъ, а не мой въ водѣ. Потомъ вскипяти въ кастрюлѣ масла, положи въ него грибы, дай одинъ разъ вскипѣть, выложи на блюдо, а въ масло положи новыхъ грибовъ, продолжай такимъ образомъ. пока перекипѣтишь всѣ грибы. Потомъ возьми чистой горшокъ, положи въ него рядъ грибовъ, залей растопленымъ свѣжимъ масломъ, дай застыть; и опять положи рядъ грибовъ и залей масломъ, продолжай такъ укладывать грибы, пока горшокъ будетъ полонъ, тогда обвяжи бумагой, закрой крышкой, поставь въ погребъ. Также заготовляютъ грибы въ постномъ маслѣ.

Грузди. Разобравъ на сорты грузди, перемой, налѣй чистою холодною водою, дай сутки стоять, а вынувъ изъ воды, разложи на рѣшето и дай стечь водѣ. Возьми чистую кадку, положи на дно укропу, потомъ ряда два груздей, посыпь солью, продолжай такимъ образомъ, пока кадка будетъ полна, а сверху положи укропу, накрой кружкомъ, и на кружокъ положивъ камень, поставь на нѣсколько сутокъ въ тепло, а потомъ въ погребъ.

Обварные грибы. Обыкновенно обваривают бѣлые грибы, или какъ ихъ называютъ въ нѣкоторыхъ мѣстахъ, *боровики*, *березовики*, *подосинники масляники*, *опенки*. Перемывъ, вари въ соленой водѣ, положи укропу и эстрагону, откинь на сито, смѣшай уксусъ, если онъ крѣпокъ, пополамъ съ водой, а если слабъ, то воды положи третью часть. Возьми укропу, эстрагону, гвоздики, лавроваго листа, перцу зернистаго, соли по вкусу, вскипяти, грибы положи въ банки, налей разсоломъ, банки закупорь, завяжи пузыремъ и поставь въ погребъ.

Разные грибы. Волвянки, бѣлянки, сухіе грузди, или какъ называютъ ихъ въ нѣкоторыхъ мѣстахъ, *подорѣшники*, и сыроѣшки, солятъ также, какъ сказано о груздяхъ и рыжикахъ, но въ нѣкоторыхъ мѣстахъ грибы отвариваютъ въ водѣ, откидываютъ на рѣшето, а потомъ, сложивъ въ кадку, пересыпаютъ укропомъ, эстрагономъ, листомъ черной смородины, наливаютъ соленой водой и накладываютъ кругъ и камень.

Трюфели. Въ Россіи во многихъ мѣстахъ родятся трюфели, ихъ называютъ *земляные орѣхи*, а въ нѣкоторыхъ губерніяхъ *свиной хлѣбъ*, но у насъ не занимаются собирані-

емъ и приготовленіемъ ихъ, хотя деревенскіе жители собираютъ и ѣдятъ.

Трюфели во Франціи приготовляютъ слѣдующимъ образомъ: выбираютъ свѣжіе и неповрежденные, обмываютъ, очищаютъ щеткой, слегка облупливаютъ и варятъ четверть часа въ бѣломъ виноградномъ винѣ; потомъ откидываютъ на сито и даютъ стечь вину, наконецъ кладутъ въ бутылки, наливаютъ прованскимъ масломъ; крѣпко закупоривъ засмаливаютъ.

Лукъ шарлотка. Обрѣзавъ и вычистивъ, положить въ горшокъ, налить водой, поставить въ печь, въ вольный духъ, оставить до вечера, вынуть, дать остынуть, откинуть на рѣшето, развести уксусъ пополамъ съ водой, положить соли по вкусу, лавроваго листа, перцу, гвоздики, вскипятить, положить лукъ въ банки, или муравленые горшки, залить разсоломъ, завязать и поставить въ погребъ.

Щавель и шпинатъ. Перебрать, выполоскать, дать стечь водѣ, положить въ чистую кадочку, налить соленой водой, положить сверху кружокъ, придавить камнемъ и поставить въ погребъ.

Бобы Турецкіе. Отобрать, перемыть, дать прокипѣть раза три въ легкомъ разсолѣ, простудить, выложить въ банки, закупорить и поставить въ погребъ.

Яблочки картофельные. На ботвѣ картофельной, послѣ цвѣта, завязываются яблочки, въ которыхъ содержатся картофельныя сѣмяна. Осенью, когда они созрѣютъ, набрать сколько нужно, очистить отъ вѣточекъ, перемыть, сварить въ легкомъ разсолѣ, дать кипѣть не болѣе получаса, остудить, откинуть на рѣшето. Потомъ возьми уксусу, смѣшай пополамъ съ водой, положи соли, укропу, эстрагону, лавроваго листа, гвоздики; прокипяти яблоки, сложи въ муравленую банку, налей горячимъ разсоломъ, дай остынуть, завяжи, вынеси въ погребъ, оставь недѣли на три, чтобы просолились, а потомъ употребляй вмѣсто салата.

Кислые бураки. Выскреби свеклу ножемъ, и если скекла крупная, разрѣжь на двое, а мелкую не разрѣзывай; склади въ чистую кадку, положи еще ломтя два хлѣба, налей водой (вода должна быть не теплѣе парнаго молока), поставь въ сухомъ погребѣ, гдѣ свекла сама по себѣ закиснетъ; сверху положи кружокъ и небольшой камень.

Капуста. Когда капусту рубятъ, то сначала раздѣляютъ ее на сорты, бѣлую и сѣ-

рую; верхніе листы и маленькіе кочаны кладутъ въ сѣрую. Изрубивъ мелко капусту, посолить по вкусу, положить анису, тмину, или сѣмяни укропнаго; также кладутъ чернушку, называемую иначе *чернымъ тминомъ*; нѣкоторые кладутъ крошеный лукъ. Вымѣшавъ хорошенько капусту, приготовить чистую кадку; замѣсивъ изъ ржаной муки крутое тѣсто, вымазать кадку утромъ; вычистить двѣ или три свеклы, нарѣзать ломтями; положить на дно кадки капустныхъ листьевъ, два ломтя чернаго хлѣба, разложить свеклу, а потомъ накладывать капусту, уминать нарочно сдѣланною толкушкою и наложивъ полную кадку, покрыть капустными листьями, положить кругъ, а на него камень. Если погода стоитъ теплая, то капусту поставить сверхъ погреба, или въ сухомъ погребѣ, а если позднее время и на дворѣ холодно, то оставить на нѣсколько дней въ тепломъ покоѣ, а иначе она не укиснетъ и будетъ горька; когда же довольно укиснетъ, то отнести въ погребъ.

Пластинная капуста. Пластинную капусту приготовляютъ разными манерами. Выбравъ крѣпкіе кочаны, разрѣзать ихъ на двое, взять чистую кадушку, обмазать по утру тѣстомъ

изъ ржаной муки, положить капусту; пересыпать тминомъ, укропомъ или анисомъ. Сдѣлать слѣдующій разсолъ: начистить кочерыжекъ и нѣсколько свеклы, положить въ котелъ, уварить; потомъ положить соли, дать разъ вскипѣть, вылить горячій разсолъ сквозь сито на капусту, положить кружокъ и камень, оставить въ тепломъ мѣстѣ, чтобы капуста укисла, а потомъ вынести въ погребъ.

Пластинную капусту приготовляютъ другимъ манеромъ: взять кочаны капусты, положить на ночь въ печь, по утру вынуть изъ печи, разрѣзать на двое, положить рядами въ кадку, пересыпать анисомъ и солью, накрыть кружкомъ, а сверху положить камень. На дно кадушки, должно всегда класть ломтя два чернаго хлѣба. Если капуста мало даетъ изъ себя соку, то сдѣлай разсолъ, какъ сказано выше, налей, дай укиснуть и отнеси въ погребъ.

Шинкованная капуста. Для шинкованья отбираютъ тугіе кочаны; шинковать лучше машинкой, ибо одинъ человѣкъ въ день можетъ сдѣлать столько, сколько два или три человѣка въ нѣсколько дней, руками. Спустивъ капусту съ кочерыжекъ, вырѣзать у листьевъ средину и шинковать. Чистую кад-

ку вымазать поутру тѣстомъ, уложить дно капустными листками, положить ломтя два хлѣба и свеклы; нарѣзанной кружками. Капусту посолить по вкусу и перетереть руками, чтобы дала разсолъ. Приправу въ капусту, кладетъ всякій по своему вкусу: анисъ, тминъ, чернушку или анисъ, Англійскій перецъ, гвоздику, но болѣе дѣлаютъ съ анисомъ или тминомъ. Иногда въ шинкованную капусту кладутъ рядами яблоки , пересыпаютъ брусникой или клюквой. Положивъ капусту въ кадку, придавить, положить кружокъ и камень, дать стоять нѣсколько дней въ тепломъ мѣстѣ, чтобы закисла, а потомъ вынести въ погребъ. Обыкновенно шинкованную капусту приготовляютъ прежде рубленой. Всѣ остатки отъ шинкованной кладутъ въ рубленую, и всегда приноравливаютъ такъ, что сегодня шинкуютъ, а на другой день рубятъ капусту.

Въ Сибири приготовляютъ сѣрую капусту особеннымъ образомъ: изрубивъ мелко, пересыпаютъ просѣянною сквозь частое сито ржаною мукою, такъ, чтобы приходился на ведро капусты фунтъ муки. Потомъ, вымѣшавъ хорошенько весломъ, сложить въ кадку, черезъ сутки налить холодной воды (на

кадку въ 20 ведеръ капусты, влить два ведра холодной воды), вымѣшать, и пока капуста укиснетъ, мѣшать каждый день; когда будетъ она готова, закрыть кружкомъ, наложить камень и отнести въ погребъ. Свaренныя изъ этой капусты щи заправлять мукой не надобно. Сибиряки любятъ щи изъ сѣрой капусты; это національное ихъ кушанье, какъ въ богатыхъ, такъ и въ бѣдныхъ домахъ, и ихъ называютъ *сѣрыя щи*. Въ мясоѣдъ варятъ ихъ съ говядиной, заправляя ячменной крупой, а въ постъ, только ячменными крупами, и подаютъ къ нимъ рубленый лукъ, или толченый чеснокъ.

═

ОТДѢЛЕНІЕ XII.

СОЛОНИНА, ВЕТЧИНА, ГУСИНЫЕ ПОЛОТКИ, РЫБА.

—

Солонина. Говядину обыкновенно заготовляютъ съ осени. Разрубивъ тушу на части приготовить чистую кадку; на дно посыпать лавроваго листа, перцу и можжевельныхъ ягодъ; на пудъ соли положить четверть фунта селитры, перемѣшать и приготовить разсолъ; соли съ селитрой отдѣливъ фунтовъ пять, сварить съ двумя фунтами воды. Потомъ каждый кусокъ говядины обмакнуть въ разсолъ, класть въ кадку, и когда наложишь рядъ, посыпать солью, продолжая такимъ образомъ, пока наложишь половину кадки. То-

гда пересыпь лавровымъ листомъ, перцомъ, межжевельными ягодами, доложи до полна кадку, положи перцу, можжевельныхъ ягодъ, лавроваго листа, накрой кругомъ, сверху наложи тяжелый камень. Если солонина мало даетъ изъ себя соку, влить разсолу, и поставить въ погребъ. Приготовляютъ солонину и просто, безъ духовъ: возьми чистую кадку и уложи плотно, пересыпая каждый рядъ солью.

Ветчина. Возьми окорока и лопатки, положи въ чистую кадку и пересыпь солью съ селитрой, какъ сказано о солонинѣ; потомъ накрыть кругомъ, положить тяжелый камень, черезъ три дня переложить окорока, нижніе вверхъ а верхніе внизъ, и перетереть разсоломъ, который дала изъ себя ветчина. Солить должно не очень круто, а лучше дать дольше солиться, поставя въ прохладномъ мѣстѣ; когда ветчина просолится, вынуть обскрести и повѣсить на чердакъ, гдѣ проходитъ воздухъ; для лучшаго сбереженія должно коптить. Солить въ Мартѣ или Октябрѣ, когда нѣтъ морозовъ.

Гусиные полотки. Когда отъ зимняго запаса останутся гуси и утки, разрѣзать ихъ на двое, просолить, вынувъ изъ соли, повѣ-

сить на чердакъ, чтобы немного провялились, а потомъ прокоптить. Если есть дичина, то ее можно просолить или маринировать. Мясо дикихъ козъ, просоливши, коптить. Перепелокъ соленыхъ, въ началѣ весны, должно положить въ муравленые горшки и залить масломъ. Рябчиковъ нашпиковать, зажарить, покласть въ муравленые горшки, или банки, и залить растопленнымъ масломъ: такимъ образомъ, они долго могутъ сохраняться.

Гуси приготовленные въ уксусѣ. Разнять два или три гуся, налить уксусомъ, положить соли, поставить варить, и когда уварятся, выложить въ чистую посудину, а черезъ сутки, выливъ уксусъ, положить въ него Англійскаго перцу, лавроваго листу и гвоздики, вскипятить, налить опять на гусей, поставить ихъ въ погребъ и сохранять для употребленія.

Гусиныя печенки. Когда потрошатъ гусей, вынь печенки, положи въ холодную воду, вымывши чисто въ водѣ, положи въ парное молоко, и дай стоять сутки. Потомъ вынувъ изъ молока выполощи, разрѣжь ломтиками, посоли посыпь перцомъ поджарь на сковородѣ въ маслѣ посыпь мукою, или обмочи въ клеръ, составленый изъ двухъ ложекъ моло-

ка, двухъ яицъ и неполной ложки муки. Во время жаренья переворачивай, потомъ сложи въ чистый муравленый горшокъ, поставь въ холодное мѣсто. Гусиныя печенки хорошо класть въ пастеты, или разогрѣвъ облить краснымъ соусомъ.

Провѣсные языки. Взять языки, посолить въ муравленомъ горшкѣ, накрыть кружкомъ, наложить камень, поставить въ прохладномъ мѣстѣ, дать стоять сутки трои, а потомъ сдѣлать легкій разсолъ, вскипятить и горячимъ облить языки.

Соленые судаки и щуки. Кромѣ осетрины, бѣлуги и севрюги, другой рыбы мыть не должно, а только разпластать, обскрести кровь, положить рыбу въ чистую кадку, пересыпать каждый рядъ ея солью, покрыть кружкомъ, наложить камень, поставить въ холодномъ мѣстѣ, или въ погребѣ, гдѣ она сама по себѣ просолится; лѣтомъ, соленую рыбу ставить на ледъ.

Балыки и сухая рыба. Для осетровыхъ балыковъ вырѣзываютъ толстыя мѣста изъ спины, въ длину. Нарѣзавъ положи въ корыто, пересыпь солью, смѣшанною съ селитрой (на фунтъ соли золотникъ селитры), накрой, положи камень, дня черезъ три переложи верх-

нія въ низъ, а нижнія въ верхъ, и перетри разсоломъ, который дали изъ себя балыки. Чтобы узнать, просолились ли балыки, надрѣжь ножемъ; когда готовы, вынь, повѣсь въ такомъ мѣстѣ, гдѣ проходитъ воздухъ, дай нѣсколько провянуть и прокопти.

Провѣсная говядина. Нарѣзать отъ мягкихъ мѣстъ мяса продолговатыми кусками, положить въ чистую корчагу, сдѣлать разсолъ, на ведро воды, положивъ полфунта соли, вскипятить и вылить горячій на говядину; поставить въ прохладномъ мѣстѣ на сутки; на другой день вынуть изъ разсола, дать обтечь, перевязать или вздѣвъ на веревочки, повѣсить въ открытомъ мѣстѣ, и оставить до тѣхъ поръ, пока высохнутъ. а тогда снять и положить въ кладовую. Провѣсная говядина подается на завтракъ, и когда хорошо приготовлена, то очень вкусна.

Соленая рыба. Осетрину или бѣлугу, распластать, разрѣзать на части, вымыть, положить въ чистую кадку, пересыпать каждый рядъ солью, головы посолить особо, накрыть кружкомъ, наложить камень. Если мало въ рыбѣ разсола, возьми соли, разведи съ водой, вскипяти и вылей на рыбу.

Щуки и судаки. Когда просолятся, обскре-

сти съ нихъ соль, повѣсить на чердакъ, дать просохнуть и сохранять въ сухомъ мѣстѣ. Провѣсную рыбу, вѣтчину, языки и говядину заготовляютъ въ концѣ Февраля и въ Мартѣ, или въ Октябрѣ. Хотя и сказано, что вѣсить на чердакѣ, но надобно въ такомъ мѣстѣ, гдѣ бываетъ солнце, если же чердакъ глухой, то лучше на открытомъ воздухѣ. Давши хорошенько провянуть, должно потомъ прокоптить и повѣсить на чердакъ, или въ сухую кладовую.

Осетровая икра. Если лѣтомъ можно достать живыхъ икряныхъ осетровъ, стерлядей или бѣлугу, вынь изъ нихъ икру, сдѣлай грохотъ изъ толстыхъ нитокъ; куски икры, слегка придерживая, пропусти сквозь грохотъ, и тогда жилы останутся на верху, или возьми куски икры, бей слегка объ столъ, и икра также отстанетъ отъ жилъ, а если это зимой, изъ мерзлой рыбы, то приготовляется слѣдующимъ образомъ: возьми мѣшокъ, положи въ него снѣгу и икру, потомъ колоти слегка обухомъ, или деревянною колотушкою, на дворѣ, чтобы икра вся разсыпалась, тогда просѣй сквозь рѣшето; снѣгъ высѣется, икра останется въ рѣшетѣ, послѣ чего жилы выбери, икру сложи въ посудину, по-

соли, поставь въ кладовую, дай просолиться, вынеси въ погребъ, а лѣтомъ поставь на ледъ.

Красная икра. Она бываетъ у сиговъ, харьюзовъ, тайменей, ленковъ; вынувъ ее, положи въ горшокъ, или въ другую посудину, потомъ возьми палочку, надколи съ одного конца, вложи поперегъ лучинку, въ видѣ крестика и мѣшай икру. Когда намотаются жилки, снимай, продолжая это до тѣхъ поръ пока жилъ въ икрѣ не останется, и тогда облей холодной водой, размѣшай хорошенько, откинь на сито. дай стечь водѣ, посоли и вынеси на ледъ. Щучью икру, вмѣсто холодной воды, обдавать горячею, потомъ откинуть на сито, посолить, сложить въ посудину и вынести въ погребъ. Икру отъ жилъ можно также очищать ножемъ, а потомъ поступать, какъ сказано, выполоскать, посолить и вынести въ погребъ.

Потроха изъ осетроеъ и другихъ большихъ рыбъ. Пупки разрѣзать, очистить, обварить кипяткомъ и выскрести ножемъ. Изъ осетровыхъ потроховъ, печенокъ, пупковъ и молоковъ варится хорошій супъ.

Клей. Изъ осетровъ, стерлядей и бѣлугъ вынувъ клей, намочить въ холодной водѣ,

дать стоять сутки, обобрать, бить скалкой, сдѣлать лепешки и высушить. Если пузырь съ клеемъ не прорвется, то поваривъ его съ полчаса, повѣсить, и когда клей застынетъ, пузырь содрать, клей, сдѣлавшійся прозрачнымъ, высушить и употреблять по надобности.

Приготовлять простыя селёдки на манеръ Голландскихъ. Взять сколько угодно простыхъ сельдей, вычистить, вымыть, налить холодной водой, поставить въ погребъ, или въ холодный чуланъ, на сутки. На штофъ уксусу, положить пять луковицъ, золотникъ Англійскаго перцу, ползолотника простаго, десять лавровыхъ листковъ, десять головокъ гвоздики, прокипятить раза три ключемъ, простудить, вынуть изъ воды селёдки, положить въ приготовленный уксусъ, поставить въ холодномъ мѣстѣ. Черезъ недѣлю селёдки можно употреблять; вкусомъ они не уступятъ Голландскимъ, и долго могутъ быть сохраняемы. Здѣсь пропорція уксусу, на одинъ десятокъ сельдей.

Духовые налимы. Выпотрошивъ налимовъ посоли, нарѣжь звѣньями, поджарь въ прованскомъ, орѣховомъ или маковомъ маслѣ, простуди. Потомъ возьми чистой боченокъ,

вымажь стѣнки деревяннымъ масломъ, на дно положи душистыхъ травъ, пряныхъ кореньевъ, на нихъ слой рыбы; опять положи слой душистыхъ травъ и кореньевъ, и слой рыбы. Поступай такимъ образомъ пока наложишъ полонъ боченокъ. Тогда возьми уксусу смѣшаннаго съ деревяннымъ масломъ, влей въ боченокъ, закупори, поставь въ сухое мѣсто, всякой день потряхивай и переворачивай боченокъ, продолжая это съ недѣлю.

Духовые угри. Возьми сколько угодно угрей, выпотроши; натри солью, чтобы сошла съ нихъ вся слизь. Потомъ поджарь въ орѣховомъ, или въ какомъ нибудь другомъ маслѣ. Приготовлять и складывать въ боченокъ, точно также, какъ сказано о духовыхъ налимахъ.

Способъ приготовлять разную духовую рыбу. Нарѣзавъ пудъ рыбы звѣньями, перемыть въ холодной водѣ; потомъ положить въ кипятокъ, и держать до тѣхъ поръ, пока позвонки отопрѣютъ. Послѣ того перечистивъ звѣнья, вынуть позвонки, положить въ ту же воду, въ которой уже лежала рыба, посолить, и варить въ соленой водѣ пока рыба поспѣетъ, тогда вынуть, разложить на столъ.

Наконецъ взять ведро уксусу, шесть фунтовъ меду, фунтъ рыбьяго клея, полфунта перцу, всякихъ душистыхъ сухихъ травъ полфунта. Все это положить въ рыбій отваръ, варить, что бы гораздо укипѣло. Рыбу уложить въ кадку, налить этимъ горячимъ отваромъ со всѣми приправами, накрыть кружкомъ.

═

ОТДѢЛЕНІЕ XIII.

КАРТОФЕЛЬ И КРУПА КАРТОФЕЛЬНАЯ.

—

Картофель. Одно изъ самыхъ полезныхъ растеній въ домашнемъ быту, есть картофель. Кромѣ того, что картофель, приготовляемый разными манерами, служитъ пищею, изъ него дѣлаютъ прекрасную муку. Выбравъ крупный картофель, вымыть, обчистить ножемъ кожу, истереть теркою въ холодную воду, и когда довольно натрешь, вымѣшай весломъ, процѣди сквозь сито въ чистую кадку, дай отстояться, слей осторожно воду, налей свѣ-

жей, продолжая перемѣнять воду каждыя сутки и нѣсколько разъ въ день мѣшай весломъ. Воду надобно перемѣнить три или четыре раза; когда мука будетъ совершенно бѣлая, слей съ нея воду, выложи на холстину и высуши на воздухѣ, въ саду или въ огородѣ. Натертую муку, когда она приготовляется, должно держать въ погребѣ или въ холодной кладовой, а въ тепломъ покоѣ она можетъ закиснуть. Кто приготовляетъ картофельную муку каждый годъ дома, то для большаго удобства въ сушеніи можно сдѣлать нѣсколько рамъ, обтянутыхъ холстомъ; на нихъ гораздо удобнѣе сушить, нежели на простыняхъ или скатертяхъ; на ночь должно вносить муку въ кладовую. Одинъ человѣкъ, легко можетъ истереть четверикъ картофеля въ день; изъ четверика выходитъ муки четыре или пять фунтовъ; выжимки и обчищенную съ картофеля кожу употребляютъ на кормъ скота.

Картофельная крупа. Взять картофельной муки, замѣсить на яицахъ, протереть сквозь рѣшето и высушить на солнцѣ. Изъ картофельной крупы варятъ кашу: вскипятивъ молоко передъ самымъ обѣдомъ, положи картофельной крупы, дай прокипѣть нѣсколько

разъ. Изъ картофельной крупы дѣлаютъ караваи, для чего вскипятить раза два въ молокѣ крупу, откинуть на сито, положить яицъ, а далѣе поступать, какъ сказано о караваяхъ изъ другихъ крупъ.

═

ОТДѢЛЕНІЕ XIV.

КОЛБАСЫ, СОСИСКИ, СОЛОДЪ И ДРУГІЯ СУШЕНЬЯ.

—

Колбасы. Въ Остъ-Зейскихъ губерніяхъ дѣлаютъ колбасы разными манерами. Возьми сырую печенку, изруби, какъ можно мельче, протри сквозь рѣшето, чтобы не было жилъ, нарѣжь мелко говяжьяго сала, положи коринки, изюму, нѣсколько яицъ, молока цѣльнаго, сухаго маіорана, перцу толченаго, гвоздики, смѣшай все вмѣстѣ, начини кишки, опусти въ кипятокъ, дай вариться полчаса, вынь, простуди, вынеси въ холодное мѣсто, а когда надобно подавать на столъ, поджарь

въ маслѣ. Пропорціи опредѣлить нельзя; смотря потому, сколько будешь дѣлать колбасовъ, столько положить и припасовъ; напримѣръ: на половину коровьей печенки, шесть яицъ, бутылку молока, полфунта коринки, полфунта изюму, горсть мелко истертаго маіорана, сала свинаго или коровьяго, противъ печенки третью часть, перцу и гвоздики немного.

Рисовыя колбасы. Сваривъ въ молокѣ рисъ, положить въ него нѣсколько сырыхъ яицъ, коринки и немного сахару, начинить кишки, варить въ водѣ, вынести въ холодную кладовую, а подавая на столъ, поджарить въ маслѣ.

Кровяныя колбасы. Вареную печенку изруби мелко, положи третью часть мелко изрубленнаго говяжьяго сала, смѣшай съ кровью, положи немного перцу, начини колбасы, свари, а подавая на столъ, поджарь въ маслѣ.

Сосиски. Возьми два фунта сырой ветчины, отъ большой курицы грудь (Bousin royal), также грудки отъ двухъ куропатокъ и фунтъ хорошаго шпеку; все это мелко изрѣзать, и потомъ истолочь въ ступкѣ прибавить два цѣлыхъ яйца и еще 4 яичныхъ желтка, пер-

цу, соли, мушкатнаго цвѣта и полстакана малаги. Перемѣшавъ все это хорошенько, начинить толстую кишку, только не крѣпко, перевязать и варить три четверти часа въ бульонѣ. Сосиски эти приготовляютъ со всѣми сортами капусты, но можно подавать ихъ и однѣ, съ сардельнымъ соусомъ.

Сосиски изъ гусиныхъ печенокъ. Сотри на теркѣ гусиныя печенки, прибавь къ нимъ нѣсколько горстей тертаго бѣлаго хлѣба, полстакана густыхъ сливокъ, соли, мушкатнаго орѣха, немного маіорану, четверть фунта растопленнаго раковаго масла, чашку краснаго вина и все вмѣстѣ хорошенько смѣшай. Потомъ, изрубивъ нѣсколько шарлотокъ, повари ихъ немного въ раковомъ маслѣ, прибавь также, съ 4-мя яичными желтками, къ смѣси, размѣшай. Начини этой смѣсью сосисочныя кишки, перевяжи ихъ въ длину вершка по четыре, свари въ бульонѣ; вынувъ изъ бульона, остуди въ холодной водѣ, сливъ воду, вытри сосиски до суха. Когда нужно подавать на столъ, поджарь въ раковомъ маслѣ.

Сосиски изъ телячьихъ мозговъ. Возьми мозги отъ двухъ телячьихъ головокъ, хорошенько вымой, сними перепонки, вскипяти одинъ

разъ въ соленой водѣ, изруби мелко съ мякишемъ отъ двухъ французскихъ хлѣбовъ, который размочи въ сливкахъ и досуха выжми, потомъ истолки въ ступкѣ съ полуфунтомъ масла, прибавь перцу, соли и мушкатнаго орѣшка, толки до тѣхъ поръ, пока вспѣнится, потомъ положи туда-же восемь яичныхъ желтковъ, немного сливокъ, хорошенько размѣшай. Начини этимъ кишки, перевяжи вершка на два въ длину, вскипяти воды пополамъ съ молокомъ, свари въ этомъ сосиски; когда онѣ вскипятъ нѣсколько разъ, вынь, опусти въ холодную воду, потомъ вытри сухо. Подавая на столъ, жарятъ ихъ въ раковомъ маслѣ.

Сосиски изъ раковъ. Возьми 200 средственныхъ раковъ, свари, вычисти. Изъ полфунна перетопленнаго масла, приготовь изъ раковыхъ скорлупъ масло *. Къ раковому мясу прибавь три четверти фунта сладкаго мяса, сначала сваривъ его и снявъ перепонку, потомъ то и другое мягко изруби, прибавь мякиша отъ двухъ французскихъ хлѣбовъ, размоченнаго въ молокѣ и досуха выжатаго, двѣ трети приготовленнаго раковаго

* Смотри отдѣленіе II. *Раковое масло.*

масла, два яйца и четыре яичныхъ желтка, перцу, соли, мушкатнаго цвѣта, нѣсколько тертыхъ шарлотъ и немного сливокъ, перемѣшай все хорошенько. Начини тонкія свиныя кишки, перевяжи въ длину вершка по два, свари въ водѣ, смѣшанной пополамъ съ молокомъ и послѣ поджарь ихъ въ оставшемся раковомъ маслѣ. Сосиски эти подаютъ съ цвѣтной капустой, или съ горошкомъ.

Сосиски изъ лососины. Возьми полтора фунта копченой лососины, вымочи ее въ молокѣ, и потомъ изрѣжь въ самые мелкіе кусочки. Мякишь отъ трехъ французскихъ хлѣбовъ изрѣжь также въ мелкіе кусочки, намочи въ двухъ стаканахъ сливокъ, прибавь полфунта раковаго масла, положи все вмѣстѣ въ кастрюлю, поставь на уголья, хорошенько вымѣшай, вари до тѣхъ поръ, чтобы сдѣлалось мягко и густо, тогда положи туда-же лососину, прибавь еще немного сливокъ, три яичныхъ желтка, перцу, соли и мушкатнаго цвѣта и начини этимъ сосисочныя кишки. Подавая на столъ, ихъ должно поджарить со всѣхъ сторонъ, на сковородѣ, въ коровьемъ маслѣ.

Сосиски изъ свѣжаго свинаго мяса. Возьми произвольное количество свинаго мяса, и

столько же свинаго сала; жилки и перепонки выбери, изруби какъ можно мягче, чтобъ было какъ тѣсто; посоли, прибавь мелко изрубленной свѣжей лимонной корки, по немногу толченой гвоздики, мушкатнаго цвѣту и кардамону; немного виноградназо вина, и еще поруби. Потомъ хорошо вычищенныя и вымытыя бараньи кишки, начини, перехвати нитками на подобіе цѣпи.

Солодъ. Солодъ, выращенный дома обойдется въ половину дешевле купленнаго. Солодъ дѣлаютъ изъ ржи, ячменя, пшеницы. Возьми рожь, намочи въ холодной водѣ, и по прошествіи сутокъ откинь на рѣшето; потомъ сложи въ корыто, или на лотки, накрой чистою холстиною, дай исподоволь рости, пока ростки будутъ довольно велики, и мѣшай по нѣскольку разъ въ день. По прошествіи двухъ или трехъ дней, когда солодъ выростетъ, высушить на солнцѣ и смолоть. Дѣлаютъ еще такъ; выростивши солодъ, сгребаютъ въ кучи, обдаютъ кипяткомъ и потомъ сушатъ. Сушатъ солодъ также на печи, но тогда нельзя заготовлять большаго количества. Надобно смотрѣть, чтобы кадка, въ которой мочатъ солодъ, была чистая и ни-

чемъ не пахла; когда рожь намочена, то должно держать ее въ холодномъ мѣстѣ.

Цикорій. Употребляемый для кофе цикорій, особеннаго рода отъ обыкновеннаго полеваго. Его сѣютъ весною, и надобно наблюдать, чтобы цикорій не былъ насѣянъ густо, а осенью выкопать его, перемыть, очистить, изрѣзать въ мелкіе кусочки, высушить на рѣшетѣ, въ печи, ставя на ночь два или три раза, а потомъ ссыпать въ банки и сохранять для употребленія. Когда надобно употреблять, возьми сколько нужно и изжарь. Жаря цикорій, должно его чаще мѣшать, чтобы ровно изжарился, а потомъ смолоть.

Сушеная фасоль. Перебрать, вымыть, исшинковать, вскипятить полведра воды, прибавить двѣ ложки соли, одинъ золотникъ селитры, положить шинкованныя фасоли въ кипятокъ, дать вскипѣть одинъ разъ, откинуть на рѣшето, чтобы стекла вода, а на ночь поставить на рѣшетѣ въ печь, высушить и сохранять для употребленія.

Зеленый горошекъ. Есть особенный родъ гороху, употребляемый для сушенія. Сѣмяна его можно выбирать по каталогу, и онъ бываетъ крупный и мелкій. Когда онъ поспѣетъ, то его должно собрать и вылущить;

потомъ вскипятить полведра воды, положить въ нее золотникъ селитры, двѣ ложки соли, и въ этомъ разсолѣ вскипятить одинъ разъ горохъ, откинуть на рѣшето, поставить на ночь, въ печь, на рѣшетахъ; если съ одного раза не высохнетъ, то поставить въ другой, а высушивши, сложить въ банку и отнести въ кладовую.

Сушеные грибы. Для сушенья употребляютъ *березовики. подосинники, масляники,* но самые лучшіе грибы *бѣлые*, или какъ называютъ ихъ, *боровики.* Обчистивъ съ грибовъ соръ, немытые вздѣть на спички, неплотно другъ къ другу, или нанизать на нитку, и потомъ положить на желѣзные листы, или противни, поставить на ночь въ печь; если съ одного раза не высохнутъ, то поставить въ другой.

Хрѣнъ сухой. Перемыть, вычистить, нарѣзать тонкими пластиками, поставить въ печь, высушить, истолочь, просѣять, сложить въ банки и сохранять для употребленія. Когда понадобится, то приготовляютъ его такъ же, какъ горчицу. Если бутылка съ хрѣномъ хорошо закупорена, то онъ можетъ стоять долго, не испортившись.

Горчица. У кого есть огородъ, то можно

сѣять горчицу. Сѣютъ ее обыкновенно весной; на одну гряду потребно сѣмянъ не болѣе восьмушки фунта, ибо горчицу часто не сѣютъ. Когда поспѣетъ, высушить, обмолотить, и сохранять въ зернахъ, а когда нужно, то смолоть или истолочь, просѣять и приготовить. Приготовленная горчица можетъ стоять мѣсяцъ и болѣе, если хорошо закупорена. Горчицу приготовляютъ различными манерами; заваривъ кипяткомъ, положить немного соли и сахару, плотно накрыть, дать стоять часа два или три, потомъ развести уксусомъ, сложить въ горчишницу и закупорить. Другой способъ приготовлять горчицу: положи сахару, соли, praванскаго масла, сотри хорошенько, разведи уксусомъ и сложи въ горчишницу. Гдѣ есть горчишная фабрика, то можно горчишное сѣмя отдавать обдѣлывать.

О заготовленіи овощей. Если погребъ хорошій, то овощи можно сохранять до весны. Петрушку, селлерей, пастарнакъ, класть въ ящики рядами, пересыпая пескомъ. Рѣдьку, морковь, рѣпу, свеклу, очистивъ отъ земли, класть въ ящики, или кадки. Надобно наблюдать, чтобы овощи выкопаны были въ сухую погоду; потомъ ихъ должно разсы-

нать въ анбарѣ, или на погребѣ, и дать высохнуть. Для сбереженія овощей хороши погреба съ ямой. Картофель, если позволяетъ мѣсто, разсыпать на подмостки. Капусту сберегаютъ разными способами: очистивъ верхніе листья, перевязать кочаны веревочками по два и повѣсить на шесты, или постлать сухой соломы и разложить кочаны. Въ Одессѣ и Остъ-Зейскихъ губерніяхъ всѣ овощи садятъ въ песокъ, но если хорошъ погребъ, то со всѣмъ не нужно этого дѣлать. Лукъ обыкновенно раскладываютъ на полки въ сухомъ мѣстѣ, или дѣлаютъ изъ него плетенки и вѣсятъ на гвозди.

Можно сберегать картофель еще слѣдующимъ образомъ: очистивъ кожу, изрѣзать картофель на тоненькіе ломтики, положить на рѣшето, поставить въ печь, послѣ обѣда, когда она свободна, оставить до другаго дни. Если съ одного разу картофель не высохнетъ, поставь на другой день. Когда совершенно высохнетъ, высыпать въ мѣшокъ, сохранять въ сухомъ мѣстѣ. При употребленіи въ пищу, налить холодной водой, варить на легкомъ огнѣ. Изъ высушеннаго такимъ образомъ картофеля, можно молоть муку, и

при печеніи ржаныхъ хлѣбовъ, подмѣшивать въ ржаную муку.

Сбереженіе плодовъ. При собираніи плодовъ должно наблюдать, чтобы погода была сухая; деревья не трясти, а осторожно снимать лещедями; плоды, которые упадутъ, откидывать отдѣльно. Въ прокъ отбирать плоды спѣлые, безъ червоточинъ, класть въ кадки, или ящики, перекладывая рубленой соломой, и ставить въ ледъ, гдѣ держать до начала зимы; тогда перенесть въ сухой погребъ. Зимой надобно пересматривать, перетирать, а плоды попортившіеся откладывать. Сохраняютъ еще слѣдующимъ образомъ; постлавъ сухой соломы, раскладываютъ на нее яблоки и другіе плоды. Крыжовникъ, сливы и вишни, снявъ бережно, положить въ банки, завязать и поставить въ ледъ, но они долго лежать не могутъ,

Заготовленіе птицъ. Осенью, когда начнутся морозы, откормленную излишнюю птицу убить, вычистить, выпотрошить, перемыть, связать по двѣ штуки веревочкою, обмакнуть въ воду, вывѣсить на морозъ, повторяя это нѣсколько разъ, пока птица хорошо обледенѣетъ; тогда сложить въ кадки и пере-

сыпать каждый рядъ ея снѣгомъ. Приготовивъ птицу, какъ сказано, можно сохранить до Мая мѣсяца, и она будетъ свѣжа, какъ будто сейчасъ убитая.

═

ОТДѢЛЕНІЕ XV.

СВѢЧИ, МОЛОКО, МАСЛО.

—

Маканье свѣчь. Осенью хозяева бьютъ скота для солонины; тогда лишнее сало можно обобрать, намочить въ холодной водѣ и дать мокнуть трои сутки, перемѣняя каждый день воду. Потомъ вынуть сало, нарѣзать, въ мелкіе куски, поставить въ печь, когда пройдетъ первый жаръ, оставить до вечера, а вечеромъ процѣдить сквозь сито. Если сало не совсѣмъ перетопилось, то сложивъ въ мѣдные котлы, или въ большіе горшки, влить, смотря по посудинѣ, воды, поставить топиться, и тогда сало будетъ чистое и бѣлое.

Оставивъ, сколько нужно, для домашняго употребленія, изъ остальнаго макать свѣчи, что дѣлать слѣдующимъ образомъ: взять кадку ведра въ четыре, съ гвоздемъ внизу; приготовивъ свѣтильню, надѣть на палочки по шести, по семи и болѣе, смотря по величинѣ кадки; положивъ двѣ жердочки, свѣтильни обмакнуть въ горячее сало, выправить, потомъ влить въ кадку растопленнаго сала и кипятку воды, дать устояться, обмакивать свѣчи, по мѣрѣ того, какъ сало будетъ вымакиваться, подливая горячую воду; когда она начнетъ простывать, сцѣживать ее въ гвоздь и наливать опять кипятку. Свѣчи, обмакнувъ, каждый разъ класть на жердочки, и когда онѣ достигнутъ обыкновенной толщины, дать имъ хорошенько остынуть, обрѣзать низъ, сложить въ ящики и поставить въ холодную кладовую. Можно также приготовлять дома и литыя свѣчи, для чего надобно имѣть формъ (трубочекъ), разной величины, не болѣе дюжины, и скамейку съ дырочками, въ которыя вставляются трубочки. Сало растапливать въ мѣдномъ чайникѣ; вложивъ въ трубочки свѣтильни, уставить въ скамейку, налить саломъ, или сначала налить, а потомъ уставить, дать застыть, вы-

нуть, налить вновь; продолжая такимъ образомъ, дня въ четыре, дюжиною трубокъ, можно легко вылить пудъ свѣчь. Кромѣ того, что свѣчи обойдутся гораздо дешевле купленныхъ; если сало приготовлено будетъ такъ, какъ сказано, то свѣчи не будутъ имѣть дурнаго запаха.

Молоко, творогъ, сметана. Молоко составляетъ одинъ изъ самыхъ необходимыхъ припасовъ, и хорошо, если кто можетъ держать корову, даже двухъ. Напрасно думаютъ, что коровъ держать не выгодно: когда дорого бываетъ сѣно, то и молоко обыкновенно дорожаетъ, но я не хочу здѣсь распространяться о содержаніи и кормѣ коровъ, а только скажу о молокѣ. Когда подоятъ корову, молоко должно разлить въ кувшины или крынки; лѣтомъ ставить ихъ сверхъ погреба, а зимой въ холодный чуланъ, но чтобы молоко не замерзало; пока оно не остынетъ, его не должно покрывать, и уже спустя часа два покрыть, лѣтомъ отнести на ледъ, а зимой оставить въ чуланѣ, или въ другомъ удобномъ мѣстѣ. Для сливокъ, дай стоять сутки, много двои, потому что если долго стоитъ молоко, сливки бываютъ не такъ вкусны. Когда сливки сняты и молоко не нужно для до-

машняго употребленія, поставить его въ теплом мѣстѣ для творогу. Если хочешь имѣть хорошую сметану, то молоко, простоявшее два дня въ холодномъ мѣстѣ, внеси въ теплый покой, но не ставь близко къ печи, и наблюдай, чтобы не слишкомъ перестояло, ибо тогда сметана будетъ не хороша. Когда молоко довольно ссѣлось, снять сметану, но сначала снимать спичкою верхнюю перепонку, ибо если снимаютъ сметану вмѣстѣ съ перепонкой, то она будетъ имѣть горьковатый вкусъ. Снимая сметану, старайся не захватывать простокваши; ставить сметану лѣтомъ на ледъ, а зимою, въ холодное мѣсто. Простоквашу поставить на ночь въ печь, и поутру, если творогъ готовъ, откинуть на сито, дать стечь сывороткѣ, или сдѣлать мѣшокъ изъ ровнаго, не очень частаго холста, выложить въ него творогъ, повѣсить въ удобномъ мѣстѣ, и поставить подъ него посудину, куда стечетъ сыворотка, а творогъ въ мѣшкѣ не засорится; его можно оставить сутки или болѣе, пока стечетъ вся сыворотка; потомъ сложить въ чистую кадку, накрыть холстиною и положить сверху кружокъ и камень. При дѣланіи творогу наблюдать слѣдующее: въ печь ставить не очень жарко,

ибо отъ того творогъ бываетъ твердъ, но наблюдать, чтобы не былъ онъ и очень жидокъ, потому что жидкій онъ не можетъ долго лежать. Когда много въ запасѣ сметаны, то оставя часть для домашняго употребленія, сколько нужно, остальную употреблять на масло. Если не нужно чухонскаго масла, то сметану въ горшкахъ ставить въ печь послѣ обѣда, а вечеромъ вынуть, отнести въ холодное мѣсто; оставить сутки на двои, и потомъ, когда хочешь сбивать масло, проткни сметану ложкой, дай стечь сывороткѣ, сбей масло, поставь въ горшкахъ въ печь, послѣ обѣда, чтобы масло перетопилось, положивъ немного соли; потомъ слей осторожно сквозь сито въ чистую кадочку, или горшокъ, и отнеси въ погребъ. Масло, приготовленное изъ сметаны, ставленной въ печь, прочнѣе и имѣетъ очень пріятный вкусъ. Когда хочешь приготовить чухонское масло, то сметану ставить въ печь не должно, а сбивши масло, перемыть, немного посолить, набить въ чистую кадочку, накрыть холстиной, сверху насыпать соли, налить воды и отнести въ погребъ. Пахтанье, которое остается послѣ масла, когда его сбиваютъ, и послѣ перетапливанія, сберегать для каши; изъ него ва-

рятъ кашу, прибавляя прѣснаго молока (объ этомъ я говорила; смотри: Русскій столъ, каши). Пахтаньемъ хорошо также заправлять щи и похлебку для слугъ; мѣсятъ на немъ и тѣсто. Сыворотка, остающаяся послѣ творогу, не должна пропадать. Если случатся суровыя нитки, или холстъ, то ихъ хорошо мочить въ сывороткѣ: также когда зажелтѣетъ бѣлье, то вымывъ его, мочить въ сывороткѣ. Но если она ни на что не нужна, то отдавать ее можно скоту.

Сливочное масло. Снявъ сливки, влить въ широкогорлую бутыль, или въ графинъ, и сбить, а когда собьется масло, перемыть, посолить, положить въ фаянсовую посудину, накрыть холстиной, сверху налить немного воды и поставить въ погребъ.

Сберегать долгое время свѣжимъ молоко. Зимою, можно сберечь, молоко нѣсколько мѣсяцовъ, свѣжее. Парное молоко вылить въ хорошо вылуженную кастрюлю, положить въ нее лучину, четверти въ полторы длиною, и выставить на холодъ; когда замерзнетъ, принесть въ теплый покой, погрѣть немного, чтобы отстало отъ кастрюли, вынуть, вынести на холодъ и когда накопится довольно такихъ кружковъ, складть ихъ въ чистую

кадку, накрыть и держать въ холодѣ. Если нужны будутъ для употребленія, то принести съ вечера сколько требуется; за ночь молоко растаетъ и годится для всякаго домашняго употребленія.

Птичій жиръ. При битьѣ осенью птицы, обобрать жиръ съ кишекъ и внутри, перетопить каждый особенно, гусиный, утиный, индѣичій, куриный; его можно давать служителямъ вмѣсто масла, и многіе любятъ ѣсть птичій жиръ съ кашей.

═

ОТДѢЛЕНІЕ XVI.

НАЛИВКИ.

—

Кто хочетъ имѣть хорошія наливки, въ началѣ долженъ очистить вино, т. е. отбить отъ него дурной запахъ. Вино очищается слѣдующимъ образомъ: возьми березовыхъ угольевъ, пережги еще разъ, всыпь въ корчаги, плотно закрой, замажь глиною и дай остыть; потомъ просѣй сквозь рѣщето, чтобы высѣялась зола, и истолки, но можно и не толочь. Такого пересженнаго, истолченнаго или не толченаго угля насыпь полбоченка, или немного и менѣе, налей на него хорошаго пѣн-

наго или полугарнаго вина, но пѣнное гораздо лучше, поставить въ тепломъ мѣстѣ, гдѣ оно скорѣе очистится, и хорошо, если вино можно приготовить заранѣе и дать ему стоять недѣли двѣ. Наливки дѣлаются изъ разныхъ ягодъ: малины, клубники, земляники, каманики, смородины, вишенъ, сливъ рябины, морошки. Наливку приготовляютъ въ бутылкахъ, смотря по количеству, сколько хочешь сдѣлать наливки. Насыпавъ половину боченка или бутылки, налить очищеннымъ виномъ, поставить въ сухой погребъ и дать стоять, по крайней мѣрѣ, мѣсяца три. Тогда, сливъ съ ягодъ наливку, ягоды вытряся, положить въ холстинный мѣшокъ, выжать, дать отстояться, слить, разсыропить сахаромъ, разлить въ бутылки, закупорить и поставить въ погребъ. Въ клубничную наливку хорошо прибавлять изюму, отъ чего она будетъ походить на виноградное вино.

Брусничная наливка. Налить бруснику очищеннымъ виномъ, дать стоять мѣсяца три, и когда кладешь ягоды, возьми фіялковаго корня, истолки, положи въ наливку, потомъ сцѣди, ягоды выжми сквозь мѣшокъ, дай, отстояться, разсыропь и разлей въ бутылки. Брусничная наливка, сдѣланная съ фіялковымъ

корнемъ, будетъ имѣть малиновый запахъ и можетъ замѣнять настоящую малиновую наливку.

Наливка изъ голубицы. Гдѣ не родятся вишни, то можно дѣлать вишневку изъ сухихъ вишенъ. Взять голубицы, налить очищеннымъ виномъ, положить на ведро вина, фунта два сухихъ, толченыхъ вишенъ, дать стоять мѣсяца три, сцѣдить, ягоды выжать, дать отстояться, разсыропить и слить въ бутылки.

Березовица. 20 штофовъ березовицы варятъ съ четырьмя фунтами сахару и одною ложкою толченаго фіялковаго корня, до тѣхъ поръ, пока уварится до четырехъ штофовъ, снимая пѣну. Потомъ процѣживаютъ сквозь частое полотно въ чистый ушатъ, прибавляютъ шесть лимоновъ, нарѣзанныхъ кружками, вынувъ изъ нихъ сѣмячки, и штофъ французскаго вина. Давъ остынуть березовицѣ до теплоты парнаго молока, кладутъ ложку дрожжей, закрываютъ плотно крышкою, даютъ бродить сутки. Наконецъ, снявъ пѣну, процѣживаютъ сквозь холстину, въ винный анкерокъ, закупоривъ, ставятъ на четыре недѣли въ сухой погребъ, гдѣ не должно стоять пиво, ибо березовица легко принимаетъ вкусъ пива. Черезъ четыре недѣли разливаютъ въ бутылки, закупоривъ и засмоливъ, ставятъ въ песокъ.

Отличный ликеръ. Возьми двѣ бутылки самаго хорошаго краснаго вина; два фунта сахару; пять золотниковъ гвоздики, пять золотниковъ корицы, влей въ хорошо вылуженную кастрюлю, плотно закрой, вари полчаса; потомъ процѣди сквозь салфетку, и пока вино еще не простыло, влей двѣ бутылки лучшей французской водки, разлей въ бутылки, плотно закупори.

Брусничная наливка съ полынью. Всыпь въ боченокъ слой брусники и слой положи полыни, потомъ опять слой брусники и слой полыни, положивъ такимъ образомъ нѣсколько слоевъ, налей пѣннымъ виномъ, и поставь въ погребъ на цѣлый годъ. По прошествіи года процѣди, разлей въ бутылки.

Ратафія изъ грецкихъ орѣховъ. Возьми двѣнадцать спѣлыхъ грецкихъ орѣховъ, разрѣжъ пополамъ, положи въ бутыль, налей на нихъ два штофа водки, поставь въ холодное мѣсто, мѣсяца на полтора, и по временамъ взбалтывай. Потомъ сдѣлай изъ двухъ фунтовъ сахару, и трехъ стакановъ воды сыропъ, дай ему хорошо прокипѣть. Водку процѣди сквозь салфетку, смѣшай съ сыропомъ,

положи золотникъ крупно истолченой корицы, щепотку кишмецу, дай еще стоять мѣсяцъ. Наконецъ пропусти сквозь салфетку, разлей въ бутылки, закупорь, поставь въ погребъ.

Наливка изъ винныхъ ягодъ. Истолки фунтъ винныхъ ягодъ, налей на нихъ штофъ французской водки, взболтай хорошенько, закупоривъ бутыль поставь на солнце; и дай стоять цѣлый мѣсяцъ. Потомъ процѣди, прибавь два штофа бѣлаго винограднаго вина, разсыропь по вкусу, разлей въ бутылки, поставь въ песокъ.

Ратафія изъ абрикосовъ. Изрѣжь въ маленькіе кусочки четверть фунта абрикосовъ, косточки разбей, ядра вынувъ изтолки, положи въ бутыль вмѣстѣ съ абрикосами, налей очищеннымъ виномъ, положи немного корицы, гвоздики, мушкатнаго цвѣту; разсыропь, закупори покрѣпче бутыль, поставь на солнце, дай стоять недѣли двѣ, или три, взбалтывай всякой день, потомъ разлей въ бутылки, поставь въ погребъ.

Наливка изъ розъ. Возьми полфунта сахару, свари не очень густой сыропъ, положи въ него фунтъ розоваго цвѣту, вари до тѣхъ поръ, пока будетъ густъ, тогда выжми въ

сыропъ сокъ изъ одного лимона, дай вскипѣть раза два. Потомъ простудивъ сыропъ, влей полштофа французской водки, бутылку винограднаго вина, дай стоять пока получитъ хорошій колеръ. Подслащивать можетъ всякій по своему вкусу.

Домашнее вино на манеръ шампанскаго. Возьми ведро чистаго березоваго соку, полтара ведра бѣлаго винограднаго вина, смѣшай вмѣстѣ. Потомъ приготовленныя подъ вино бутылки сполосни французской водкой разлей въ нихъ вино, положи въ каждую бутылку по чайной ложкѣ кремортартару, плотно закупори, обвяжи проволокой, засмоли, поставь въ песокъ; чѣмъ долѣе будетъ стоять вино, тѣмъ оно будетъ лучше.

Вино изъ красной смородины на манеръ бургонскаго. Возьми красной смородины, оборванной отъ стеблей, десять фунтовъ; толченаго сахару восемь фунтовъ; смѣшай вмѣстѣ съ смородиной, прибавь полфунта розоваго цвѣту, всыпь въ бутыль. Потомъ влей въ бутыль десять бутылокъ рѣчной воды, бутылку французской водки, слабо закупоривъ поставь на солнце. Когда ягоды побѣлѣютъ, отнеси бутыль въ холодное мѣсто, зарой на нѣсколько часокъ въ песокъ пока вино усто-

иться, тогда разлей по бутылкамъ, закупори, и засмоливъ поставь въ песокъ. Гущу выжми, процѣди сквозь полотно, дай устояться слей въ бутылки.

Вино изъ красной смородины. Оборви съ вѣтокъ 40 фунтовъ красной смородины, положи въ боченокъ съ желѣзными обручами; всыпь туда-же 40 фунтовъ сахарнаго песку, влей сорокъ бутылокъ воды, штофъ французской водки, или очищеннаго пѣннаго вина, крѣпко закупори, поставь въ погребъ. Черезъ шесть мѣсяцевъ разлей въ бутылки, закупори, засмоли.

Водица. Возьми десять фунтовъ изюму, выбери изъ него зерны, положи въ анкерокъ, изрѣжь 6 свѣжихъ лимоновъ, положи туда-же, налей тепловатою водою, прибавь три ложки виноградныхъ дрожжей, крѣпко закупори, и какъ закиснетъ, дни черезъ три, разлей въ бутылки.

Ратафія изъ померанцовыхъ цвѣтовъ. Возьми два фунта мелко толченаго сахару; фунтъ померанцовыхъ цвѣтовъ, отдѣли лепестки отъ чашекъ. Потомъ возьми фаянсовую чашку, посыпь на дно сахару, а на сахаръ слой лепестковъ; продолжай такъ, пока уложишь всѣ цвѣты, сверху засыпь сахаромъ,

накрой тарелкою, оберни чистою холстиною, поставь на сутки въ погребъ. По прошествіи сутокъ налей на померанцовые цвѣты двѣ бутылки воды, размѣшай хорошенько, чтобъ распустился сахаръ, процѣди сквозь сито подсахаренную воду, слей въ посудину, поставь въ холодное мѣсто. На цвѣты налей двѣ бутылки спирту дай стоять двои сутки, потомъ пропусти сквозь салфетку, смѣшай съ сахарной водой, разлей въ бутылки. Изъ померанцовыхъ чашекъ ратафія бываетъ нѣсколько горьковата, а потому изъ нихъ сдѣлай отдѣльно ратафію. Налей на померанцовыя чашечки двѣ бутылки очищеннаго углемъ вина, положи туда же оставшіеся отъ ратафіи померанцовые цвѣты, дай стоять четверо сутокъ, процѣди сквозь салфетку, прибавь фунтъ сахару распущеннаго въ водѣ.

Ратафія кофейная. Поджарь четверть фунта лучшаго кофею, пока зерна примутъ темный цвѣтъ, но остерегайся пережечь, пока еще горячій, истолки въ ступкѣ, всыпь въ бутыль, прибавь фунтъ мелко толченаго сахару, влей двѣ бутылки очищеннаго вина, дай стоять недѣлю, потомъ пропусти сквозь салфетку раза три, прибавь еще фунтъ сахару, разлей въ бутылки.

Ратафія изъ айвы. Очистивъ кожу съ айвовъ, на-три на теркѣ сколько нужно, выжми изъ нихъ сквозь салфетку сокъ; положи на одну бутылку соку изъ айвовъ, три бутылки водки, истолки четыре горькихъ миндаля, положи въ водку съ сокомъ, туда-же положи натертую корку айвы, прибавь немного воды изъ померанцовыхъ цвѣтовъ, дай стоять нѣсколько дней, потомъ процѣди сквозь салфетку и разсыропь.

Ратафія изъ померанцовъ. Самою мелкою теркою сотри верхнюю корку съ трехъ свѣжихъ померанцовъ; потомъ возьми фунтъ мелко толченаго сахару, смѣшай небольшое количество онаго съ натертою коркою; положи въ бутыль, налей двѣ бутылки водки, выжми сокъ изъ трехъ очищенныхъ померанцовъ, выбравши напередъ изъ нихъ сѣмячки; сокъ померанцовой и оставшійся сахаръ положи въ бутыль, дай стоять нѣсколько дней.

Бишевъ изъ померанцовъ. На ведро бѣлаго или краснаго виноградного вина, надобно взять двадцат померанцовъ, надрѣзать кругомъ кожу, поставить на сковородѣ въ печь, чтобъ немного подпеклись. Потомъ вынувъ изъ печи, на горячіе налить бѣлаго или краснаго вина, дать стоять двои сутки, по прошествіи которыхъ вынуть померанцы, изрѣзать въ мелкіе кусочки, сѣмячки вынуть, положить изрѣзанные померанцы въ бутыль, налить виномъ, въ которомъ они уже лежали, если бутыль будетъ не полна, долить такимъ же виномъ, какимъ они были налиты сначала. Всякой разъ когда будутъ изъ бутылки брать, должно дополнять бутыль.

ПРИМѢЧАНІЕ.

Сыропить наливку по вкусу, кто какъ любитъ. Сахаръ для наливокъ, можно употреблять мелюсъ, и даже сахарный песокъ. Разведя его водой, вскипятить, слить въ какую нибудь посудину, дать стоять сутки, потомъ слить въ кастрюлю, или котелъ, кипятить до тѣхъ поръ, пока будетъ густъ, какъ сливки; тогда слить въ фаянсовую посудину и употреблять для сыропленія наливокъ. Сыропятъ наливки и медомъ; взявъ медъ, развести виномъ, положить въ него березовыхъ угольевъ, дать стоять въ тепломъ мѣстѣ, до тѣхъ поръ, пока не останется въ немъ медоваго запаха, а тогда пропустить сквозь суконный мѣшокъ и употреблять для наливокъ.

ОТДѢЛЕНІЕ XVII.

УКСУСЪ И ДУШИСТЫЯ ВОДЫ.

—

Уксусъ. Всѣ остатки, какъ-то: съ варенья пѣну, изъ-подъ желе гущу, остатки морса, ягоды изъ-подъ наливокъ, сливать въ одно мѣсто, наливать водой, лѣтомъ ставить на солнцѣ, а зимой въ тепломъ мѣстѣ, и давши стоять мѣсяца два или болѣе, слить, гущу выжать, вылить въ боченокъ, поставить въ тепломъ мѣстѣ, а потомъ сливать туда всѣ сладкіе остатки, ибо чѣмъ въ уксусѣ болѣе сладкаго вещества, тѣмъ скорѣе онъ поспѣетъ и будетъ крѣпче.

Уксусъ бѣлый. Возьми три ведра воды, положи, на каждое ведро, по штофу пѣннаго

вина, по три фунта меду, по фунту изюму, по золотнику кремортартару, и на все ложку хорошей горчицы, которую завязать въ тряпочку и опустить въ боченокъ, и еще кусокъ калача, или бѣлаго хлѣба, когда онъ еще теплый, обмочить въ хорошія дрожжи и опустить въ уксусъ. Надобно наблюдать, чтобы втулка была не очень крѣпко закупорена, для чего положить тонкую холстину, или кисею, и тогда только прикрыть втулкомъ боченокъ, тряпку обмазавши кругомъ ржанымъ тѣстомъ, чтобы держался втулокъ. Боченокъ поставить въ теплое мѣсто, и черезъ три мѣсяца уксусъ будетъ готовъ.

Яблочный уксусъ. Возьми два четверика мелкихъ яблоковъ, испеки, и когда будутъ готовы, изомни весломъ, положи въ боченокъ, мѣрою ведеръ въ шесть, налей водой, поставь въ сухой погребъ, дай стоять мѣсяца два, пропусти сквозь суконный кошель, слей въ боченокъ, положи на каждое ведро по фунту меду, поставь въ тепло, а недѣли черезъ двѣ отнеси въ погребъ.

Красный хлѣбный уксусъ. Когда варится пиво, или когда дѣлаютъ сусло для уксуса, возьми сколько нужно, ведра два, или три, и вылей въ боченокъ; кусокъ мягкой булки

обмочи въ дрожжи, опусти въ сусло, поставь въ тепло, дня черезъ два положи, по чайной чашкѣ на ведро, брусники, а недѣли черезъ двѣ, процѣди уксусъ сквозь суконный кошель, поставь въ печь въ глиняныхъ кувшинахъ, послѣ обѣда; вечеромъ вынь, дай остыть слей въ бутылки и отнеси въ погребъ. Красный хлѣбный уксусъ употребляютъ для кушанья и подаютъ къ столу; нѣкоторые никогда не употребляютъ другаго.

Эстрагонный уксусъ. Возьми эстрагону, ощипли со стеблей листья, положи въ какую нибудь посудину, налей хорошимъ уксусомъ, прибавь 8 золотниковъ виннаго спирта, на штофъ уксуса, настаивай въ тепломъ мѣстѣ 15 дней, потомъ процѣди и разлей въ бутылки.

Бузинный уксусъ. Возьми сухихъ бузинныхъ цвѣтовъ, налей хорошимъ уксусомъ, настаивай 15 дней, потомъ процѣди.

Розовый уксусъ. Возьми сухихъ розовыхъ цвѣтовъ, настаивай 8 дней въ хорошемъ бѣломъ уксусѣ, потомъ уксусъ слей, гущу выжми и процѣди сквозь холстину.

Уксусъ для салата. Возьми по 24 золотника эстрагону, чабру, парею и бедренцу и горсть мяты; высуши все это на солнцѣ, истолки въ порошокъ и настаивай въ трехъ штофахъ хорошаго бѣлаго уксуса 15 дней. Потомъ уксусъ слей, гущу выжми и процѣди.

Уксусъ четырехъ разбойниковъ. Возьми по 8 золотниковъ полыни, розмарина, шалфею, перечной мяты, руты, кудрявой мяты, чабру, сухихъ лавандовыхъ цвѣтовъ; по два золотника чесноку, корицы, гвоздики, мушкату, инбирнаго корня. Травы мелко изрубить, пряности истолочь, чеснокъ мелко изрѣзать, налить двумя штофами бѣлаго уксуса и настаивать 30 дней. Потомъ уксусъ слить, гущу выжать и процѣдивъ сквозь частое полотно, прибавить 4 золотника камфоры, распущенной въ небольшомъ количествѣ виннаго спирта.

Благовонный уксусъ для туалета. Возьми полфунта сухихъ лавандовыхъ цвѣтовъ, или полфунта розмарина, намочи въ двухъ штофахъ хорошаго бѣлаго уксуса, настаивай 8 дней. Потомъ слей жидкость, выжми гущу и процѣди сквозь частое полотно, или чрезъ пропускную бумагу.

Сухой уксусъ. Возьми полфунта кремортартару, высыпь на глубокую фаянсовую тарелку, налей полную хорошимъ ренскимъ уксусомъ, поставь на печь, или на солнце, ког-

да уксусъ высохнетъ, опять налей полную тарелку, хорошимъ ренскимъ уксусомъ, и повторивъ сіе двѣнадцать разъ, получишь такой порошекъ, который придаетъ водѣ сильную кислоту и пряность. Когда понадобится для употребленія, возьми сколько угодно уксуснаго порошку, разведи водой, и въ одну минуту получишь хорошій крѣпкій уксусъ. Особенно порошекъ сей хорошъ для дороги.

Душистыя воды. Почти необходимо, въ домашнемъ быту, имѣть небольшой кубъ. Кубы бываютъ двухъ родовъ: одни вмазываются въ печку другіе дѣлаются самоваромъ; для гнанья воды хороши оба. Можно гнать дома прекрасныя воды, розовую, мятную, черемуховую и прочія. Взять розовыхъ листочковъ, наложить половину куба, налить чистой водой, замазать колпакъ ржанымъ тѣстомъ, развести подъ кубомъ небольшой огонь, или положить въ него угольевъ, какъ поступаютъ съ самоваромъ. Все состоитъ только въ томъ, чтобы наложить кубъ, а потомъ поддерживать ровный жаръ. Воду въ бадьѣ, гдѣ проведена труба отъ куба, расхолаживать льдомъ, а если нѣтъ льду, холодною водою. Перегнавъ куба два розовой воды, наложи третій кубъ, налей уже не простою, но

перегнанною розовою водою; тогда вода будетъ крѣпкая и душистая. Разлей въ бутылки, закупорь и вынеси въ погребъ. Розовая вода можетъ стоять года два, не выдыхаясь, если будетъ хорошо закупорена; она очень полезна для глазъ и также кладутъ розовую воду въ варенья и пирожныя. Точно такимъ же образомъ гнать воду изъ перечной мяты. Крѣпкая мятная вода можетъ замѣнять мятныя капли. Вода изъ ландышей также очень полезна для глазъ. Черемуховая вода освѣжаетъ и сгоняетъ съ лица веснушки.

═

ОТДѢЛЕНІЕ XVIII.

КУРИТЕЛЬНЫЙ ПОРОШОКЪ, КУРИТЕЛЬНЫЯ СВѢЧКИ, КУРИТЕЛЬНАЯ ВОДА, ОГУРЕЧНАЯ ВОДА, ЯИЧНОЕ МЫЛО, ПОМАДА, ТУАЛЕТНЫЯ БЛАГОВОННЫЯ ВОДЫ, ПОЛОСКАНЬЕ ДЛЯ ЗУБОВЪ, ЗУБНОЙ ПОРОШОКЪ.

—

Курительный порошокъ. Ладону роснаго, янтарю и стираксы по 20 золотниковъ; гвоздики, фіялки и мастики по 5 золотниковъ; все вмѣстѣ хорошенько перемѣшать.

Курительныя свѣчи. Роснаго ладону 4 золотника, гвоздики $^1/_2$ золотника, жидкой стираксы $1^1/_2$ золотника, угля толченаго 4 золотника, Перуанскаго бальзама $^1/_2$ золотника; селитры чистой 1 золотникъ, каскарели $1^1/_2$ золотника, тинктуры амбровой 1 золотникъ,

(тинктуры этой можно взять въ аптекѣ, а уголь должно выжечь изъ липовыхъ или ивовыхъ дровъ). Твердыя вещества истолочь мелко, и въ нихъ положить жидкія, а потомъ замѣсить на водѣ (въ которой распущенъ гуммидрагантъ) густое тѣсто и дѣлать свѣчки.

Курительная вода. 1-е. Возьми гвоздики, корицы, стираксы по 7 золотниковъ, фіялки 3 золотника, истолки мелко, всыпь въ штофъ, полей оделаваномъ, прибавь стаканъ амбре, три стакана розовой воды, остальное дополни отварною водою. поставь въ теплое мѣсто на 12 дней, каждый день взбалтывай, потомъ слей. На оставшуюся гущу еще можно налить вышеписанныхъ жидкостей, и дать уже стоять дольше, взбалтывая каждый день.

2-е. Положи 24 золотника гвоздики въ воду, кипяти, пока вода приметъ цвѣтъ пива, и останется ея только два штофа. Потомъ воду слей, оставшуюся гвоздичную гущу посуши, истолки, и опять положа въ воду, навари, какъ и первую, до двухъ штофовъ. На каждый штофъ этой воды, положи по полустакану оделавану и амбре, два стакана розовой воды, взболтай, плотно закупорь, черезъ часъ разлей въ бутылки. Когда захо-

чешь курить, раскали плитку, или кирпичь, полей воды.

Огуречное умыванье. Возьми спѣлыхъ огурцовъ, очисти, изрѣжь, положи въ бутылку или штофъ, наложивъ огурцовъ полбутылки; налей виномъ, поставь на солнцѣ, дай стоять двѣнадцать дней, и по прошествіи двѣнадцати дней, поставь въ сухой погребъ или кладовую. Когда нужно употреблять, то сначала умой лицо съ мыломъ, или безъ него, вытри до сухо, и потомъ налей огуречнаго умыванья на полотенцо и оботри лицо. Огуречное умыванье освѣжаетъ лицо и весьма полезно для укрѣпленія глазъ. Вино для него лучше употреблять полугарное, очищенное березовымъ углемъ,

Яичное мыло. Возьми три или шесть свѣжихъ яицъ, положивъ въ сыворотку, поставь въ теплое мѣсто и дай стоять 12 дней, черезъ тридня перемѣняя сыворотку. Потомъ вынь яица изъ сыворотки; на нихъ, вмѣсто скорлупы, будетъ только мягкая перепонка, и они сдѣлаются гораздо болѣе обыкновеннаго яйца. На каждыя три такія яйца положи фунтъ хорошаго, простаго мыла, накрошивъ кусочками и истолокши такъ, чтобы мыло съ яицами сдѣлалось мягко, какъ тѣсто; прибавь

ложку спирту и четверть золотника мелко истолченной селитры, толки опять все вмѣстѣ, пока хорошо перемѣшается, надѣлай изъ смѣси шаровъ и высуши. Мыло, такимъ образомъ приготовленное, освѣжаетъ кожу и сгоняетъ съ лица загаръ.

Помада изъ мозговъ. Возьми фунтъ или болѣе изъ костей мозгу, налей холодной водой, поставь въ прохладномъ мѣстѣ, дай стоять сутокъ восемь, перемѣняя каждый день воду. Потомъ воду слей, положи мозги въ муравленый горшокъ, налей столько воды, чтобы она покрыла мозги, накрой горшокъ крышкой, замажъ крутымъ тѣстомъ изъ ржаной муки, поставь въ довольно жаркую печь, часа на три. По прошествіи сказаннаго времени, процѣди сквозь частое сито, дай остыть, слей воду. Изъ мозговъ образуется тогда самое нѣжное сало; если оно не довольно чисто, то нужно распустить его на легкомъ огнѣ, процѣдить сквозь холстину въ фаянсовую посудину. Наконецъ, обложивъ посудину льдомъ или снѣгомъ, тереть деревянною ложкой въ одну сторону, до тѣхъ поръ, пока мозги сдѣлаются густы и бѣлы. Духовъ можно положить какихъ угодно: жасмину, резеды, или другихъ, подливая по немногу, въ то время,

когда трешь. Пропорція духовъ также зависитъ отъ воли каждаго, кто какъ любитъ, сильный или слабый запахъ. Дѣлаютъ помаду также изъ свинаго сала, но она гораздо хуже мозговой, которая, если хорошо приготовлена, не уступаетъ продаваемой за Французскую.

Огуречная помада для лица. 10 фунтовъ огурцовъ очисти, изрѣжь на кусочки; прибавь къ этому 1 фунтъ спѣлаго арбуза и полфунта ранетныхъ, или другихъ хорошихъ яблоковъ, 1 фунтъ свинаго жира и 1 фунтъ коровьяго молока. Смѣшавъ все вышесказанное въ фаянсовомъ сосудѣ, поставить сосудъ въ горячую воду, кипятить въ продолженіе 10-ти часовъ. Потомъ, вынувъ сосудъ изъ воды, смѣсь выжмите чрезъ полотно и дайте остынуть. Когда остынетъ, положите въ частое сито и мойте въ чистой водѣ, до тѣхъ поръ, пока вода будетъ совершенно чистая. Наконецъ, еше два раза растопите въ марьиной банѣ, т. е. поставивъ сосудъ съ помадой въ горячую воду, для того, чтобъ отнять отъ нее запахъ сырости. Сохраняютъ ее въ горшкахъ или банкахъ.

Помада для губъ. Распусти въ марьиной банѣ* 16 золотниковъ сладкаго миндальнаго масла, 8 золотниковъ воску, взятаго изъ сотовъ и 4 золотника коры краснаго корня (воловій языкъ) въ порошкѣ; потомъ прожми сквозь тонкое полотно, положи въ фарфоровый, или въ фаянсовый сосудъ, прибавь двѣ капли розоваго масла и сотри хорошенько деревянной ложкой. Помада эта предохраняетъ губы, руки и лице отъ трещинъ и дѣлаетъ ихъ нѣжными.

Одеколонь. Возьми по 8-ми золотниковъ бергамотовой, лимонной, размаринной и мелюсовой эссенцій, одинъ золотникъ померанцовой эссенціи, одинъ штофъ спирту, смѣшай все вмѣстѣ хорошенько, процѣди сквозь полотно, разлей въ небольшія стклянočки и тщательно закупорь, обвяжи пузыремъ, или засмоли.

Султанская вода. Истолките 24 золотника роснаго ладану, возьмите полъ-штофа спирту, всыпьте въ спиртъ ладанъ и настаивайте въ тепломъ мѣстѣ 8 дней, взбалтывая эту смѣсь раза два въ день: потомъ процѣдите,

* Марьиной или водяной баней называютъ слѣдующее: когда сосудъ, плотно закрытый и замазанный ставятъ въ горячую воду и поддерживаютъ въ ней теплоту, чтобъ вода была горяча.

прибавьте по 8-ми золотниковъ духовъ жасминныхъ, розовыхъ, фiялковыхъ, бергамотовыхъ и 12 капель духовъ амбровыхъ.

Букетная вода. Возьми одинъ стаканъ померанцовыхъ духовъ, по 8-ми золотниковъ жасминныхъ, фiялковыхъ, изъ туберозы и розовыхъ, смѣшайте все вмѣстѣ и разлейте въ бутылочки.

Гвоздичная вода. Возьмите полштофа спирту, одинъ золотникъ померанцовой эссенцiи, 2 золотника амбравыхъ духовъ, 16 золотниковъ гвоздичной эссенцiи, смѣшайте все вмѣстѣ, дайте постоять два или три дня, потомъ процѣдите.

Бакаутовая водка для полосканiя зубовъ. Полштофа виннаго спирта настойте 24-мя золотниками толченой бакаутовой смолы, прибавивъ туда же нѣсколько кусочковъ лимонной корки. Черезъ 15 дней процѣдите этотъ настой и употребляйте. Когда хотите полоскать ротъ, возьмите рюмку воды, влейте капель 10 бакаутовой водки.

Вода для зубовъ. Возьми полштофа виннаго спирта, 8 золотниковъ анису, одинъ золотникъ корицы, 2 золотника хины, четверть золотника кошенили, 4 золотника мятной эссенцiи; твердыя вещества истолочь и

положить все въ спиртъ, настаивать въ продолженiи 15-ти дней; каждый день взбалтывать; по прошествiи 15-ти дней процѣдить. При употребленiи вливать нѣсколько капель въ воду.

Зубной порошокъ. Возьми полфунта толченаго угля, полфунта хины, смѣшай вмѣстѣ, просѣй, Порошокъ этотъ укрѣпляетъ десны, предохраняетъ отъ молочницы и не уничтожаетъ глянца зубовъ,

ОТДѢЛЕНIЕ XIX.

пряники и пастила.

ОТДѢЛЕНІЕ XIX.

ПРЯНИКИ И ПОСТИЛА.

Пряники. Растопи медъ, сними до чиста пѣну и процѣди сквозь сито; возьми гвоздики, корицы, кардамону, истолки, просѣй и положи въ медъ; крупичатую муку смѣшай пополамъ съ картофельною, замѣси, надѣлай небольшихъ лепешекъ, натыкай въ нихъ миндалю, и посади печь, въ вольный духъ.

Пряники съ вареньемъ. Растопи медъ, сними пѣну, процѣди сквозь сито, положи розовой воды; крупичатую муку смѣшай пополамъ съ картофельною, замѣси тѣсто, раскатай толщиною въ палецъ, наложи яблоками

или грушами, вареными въ сахарѣ, нарѣзавъ прежде тоненькими пластинками; можно класть и другаго варенья, выбравъ однѣ ягоды безъ сыропа; потомъ накрыть другимъ пластомъ тѣста, нарѣзать продолговатыми пластинками, или сдѣлать одинъ большой пряникъ, и посадить въ печь. Вмѣсто розовой воды, можно класть мятную, но тогда уже не кладутъ въ средину варенья.

Пшеничныя пряники. Замѣси изъ пшеничной муки, на меду, тѣсто, положи разныхъ духовъ, изюму или коринки, раскатай, нарѣжъ небольшими брусочками и посади въ печь.

Пряники изъ ржаной муки. Возьми хорошей ржаной муки и просѣй частымъ ситомъ; на четыре фунта ржаной, положить полфунта пшеничной и четверть фунта картофельной. Распусти медъ, дай ему вскипѣть, замѣси изъ приготовленной муки тѣсто, тогчасъ выложи на столъ и бей скалкой, до тѣхъ поръ, пока тѣсто сдѣлается бѣлое и будетъ отставать отъ стола. Надѣлай кругленькихъ пряниковъ, натычь въ нихъ миндалю, сначала очистивъ и расколовъ каждую миндалину на двое, а потомъ посади въ печь.

Миндальные пряники. Возьми четыре яица

цѣльныхъ и отъ четырехъ одни бѣлки; три четверти фунта мелко истолченнаго сахару, смѣшай съ яицами, взбивай часъ; фунтъ миндалю очисти, истолки до мягка, подбавляя розовой воды; смѣшай миндаль съ яицами, и еще бей часъ. Приготовленныя бумажныя коробочки вымажъ масломъ, положи въ нихъ тоненькія лепешечки изъ обладочнаго* тѣста, разложи въ коробочки взбитый миндаль, посади на листъ, поставь въ печь.

Миндальныя пряники приготовленные другимъ манеромъ. Очистивъ фунтъ миндалю, изруби не очень мелко, положи на бумагу, разосланную на желѣзной листъ, поставь въ печь, дай миндалю зарумянится. Потомъ возьми фунтъ мелко истолченнаго сахару, фунтъ муки, положи восемь яицъ, замѣси тѣсто, разотри хорошенько веселкой, прибавь по золотнику толченой корицы, мушкатнаго цвѣту, кардамону, туда же положи миндаль, перемѣшай, разложи на обладки, (**) положи на бумагу, а потомъ на желѣзный листъ, посади въ печь.

Сахарные пряники. Возьми фунтъ сахару, сдѣлай изъ него сыропъ, увари до густоты

* Смотри обладки.

** Смотри обладки.

патоки, простуди. Потомъ выпусти двѣнадцать яицъ желтки и бѣлки вмѣстѣ, бей ихъ мутовкой, чтобы гораздо погустѣли, смѣшай съ сахаромъ, прибавь фунтъ картофельной муки, вымѣшай хорошенько, положи по немногу толченой корицы, гвоздики, кардамону, тертой цитронной корки, надѣлай пряниковъ, постели на желѣзный листъ бумагу, положи пряники, посади въ печь.

Сахарные орѣшки. Разболтай шесть яицъ, положи въ нихъ фунтъ мелко истолченнаго сахару, сбивай вмѣстѣ хорошенько. Потомъ положи хорошей крупичатой муки столько, чтобъ вышло густое тѣсто, которое бы можно было валять и раскатывать. Изъ этаго тѣста разсучи скалкою лепешку въ полпальца толщиною, и круглою жестяною трубочкою выкалывай орѣшки, клади на бумагу вымазанную масломъ, посади въ печь, въ вольный духъ. За неимѣніемъ трубочки, можно орѣшки нарѣзывать четырех-угольными сухариками.

Сахарныя лепешечки. Возьми восемъ яицъ съ бѣлкомъ и желткомъ, а отъ четырехъ яицъ только одни желтки, бей ихъ мутовкою, пока они сдѣлаются бѣлы и густы, тогда положи въ нихъ фунтъ толченаго сахару, и

еще бей съ полчаса. Потомъ возьми полфунта хорошей крупичатой муки и полфунта картофельной, смѣшай вмѣстѣ, просѣй, чтобъ не было комковъ, положи взбитыя яйцы, вымѣшай хорошенько, надѣлай большихъ, или маленькихъ лепешечекъ, или другихъ штучекъ, т. е. кому какъ угодно, посади на желѣзномъ листѣ въ печь въ вольный духъ.

Лепешки отъ жажды. Возьми полтара золотника кислоты виннокаменной соли, фунтъ сахару, двадцаць капель лимоннаго масла; истолки мелко сахаръ, распусти въ рюмкѣ воды два золотника гуми драганта. Потомъ замѣси тѣсто изъ сахара на гуми, туда же положи кислоту и лимонное масло. Изъ этаго тѣста надѣлай маленькихъ лепешечекъ, или раскатавъ его скалкой нарѣжъ четвероугольными штучками, когда все тѣсто передѣлаешъ въ лепешечки, посыпь листъ бумаги сахаромъ, уложи на него лепешечки, высуши ихъ въ печи, поставя на ночь.

Маковая постила. Возьми маку, обдай кипяткомъ, дай стоять часа два, откинь на сито; медъ вскипяти, сними пѣну, процѣди сквозь сито; возьми ядеръ кедровыхъ орѣховъ, а гдѣ нѣтъ кедровыхъ, то можно грецкихъ; положи макъ и ядра въ медъ, вари

на небольшомъ огнѣ; оловянное или мѣдное блюдо вымажъ прованскимъ или маковымъ масломъ, вылей макъ, дай застынуть, сними съ блюда и положи въ ящикъ.

Постила изъ сушеной малины. Сухую малину обдай кипяткомъ, дай немного постоять, откинь на сито, вскипяти медъ, сними пѣну, положи въ него малину и ядеръ кедровыхъ или грецкихъ орѣховъ, вари, пока малина разварится, вылей на блюдо и дай остыть. Нельзя съ точностію опредѣлить пропорціи маку и малины; ядеръ въ постилу класть четвертую часть противъ маку и малины; варить на небольшомъ огнѣ часъ; свареная постила должна быть густа, какъ сметана; для цвѣта, въ малину можно прибавить сыропу изъ какого нибудь варенья.

=

ОТДѢЛЕНІЕ XX.

РАСТИТЕЛЬНОЕ МОЛОКО, ВЗВАРЪ, ЗБИТЕНЬ, ВОДА.

—

Миндальное молоко. Возьми полфунта миндалю, очисти, вымой въ холодной водѣ, положи въ ступку, глядя по величинѣ, прибавь немного воды и толки (воду прибавляютъ для того, чтобы миндаль не маслился). Когда перетолчешь весь миндаль, разведи водой, процѣди сквозь салфетку, миндаль выжми, потомъ опять положи въ ступку и еще толки, разведи, выжми, повторяя такимъ образомъ до трехъ разъ; изъ полфунта можно сдѣлать двѣ бутылки молока. Разводить

вареной водой, но вода должна быть теплая, а не горячая; для вкуса положить немного горькаго миндалю; толочь миндаль лучше въ мраморной ступкѣ, а за не имѣніемъ можно и въ мѣдной, но вычистить ее хорошенько и въ ступкѣ не разводить, а только толочь. Точно также дѣлаютъ молоко изъ орѣховъ грецкихъ, кедровыхъ и простыхъ, прибавляя немного горькаго миндалю или персиковыхъ ядеръ. Ядрами кедровыхъ орѣховъ, прибавляя въ нихъ немного горькаго миндалю, или ядеръ изъ персиковыхъ косточекъ, можно замѣнить миндаль, употребляя ихъ во всѣ кушанья, гдѣ употребляется миндаль, выключая бланманже.

Маковое молоко. Возьми маку, высѣй ситомъ соръ, обдай кипяткомъ, дай постоять, откинь на сито, и когда стечетъ вода, положи въ горшокъ, три мутовкой, или скалкой, такимъ образомъ, какъ мѣшаютъ масло, и когда хорошо сотрется, разведи горячей водой, процѣди сквозь салфетку и выжми.

Взваръ. Возьми пива домашняго или простаго чернаго, вскипяти, положи черносливу, изюму, немного перцу, инбирю, меду и кипяти, пока изюмъ и черносливъ разварятся. Взваръ пьютъ горячій.

Взваръ, приготовленный другимъ манеромъ. Вскипяти пиво, положи брусники, инбирю, перцу, меду, увари и подавай горячій. Въ зимнее время, въ Сибири, многіе пьютъ взваръ; послѣ бани, онъ очень вкусенъ и пріятно волнуетъ кровь. Наши старики любили его пить, особливо сходивши въ баню.

Морской збитень. Возьми ведро хорошаго полугарнаго вина, ведро пива, ведро уксуса; двадцать фунтовъ меду; двѣнадцать золотниковъ перцу горошинами, 12 золотниковъ инбирю, увари хорошенько, дай остынуть, влей въ боченокъ, плотно закупори, а еще лучше если разлить въ бутылки, закупорить и засмолить. Чѣмъ долѣе збитень стоитъ, тѣмъ дѣлается лучше и крѣпчѣ. При употребленіи его должно подогрѣть. если кто пожелаетъ можетъ развести горячей водой. Можно употреблять его вмѣсто наливки, если кто не знаетъ, что это збитень, почтетъ за наливку, сдѣланную на виноградномъ винѣ. Его полезно подогрѣтый пить отъ простуды.

Вода. Имѣть хорошую воду не бездѣлица. Во многихъ мѣстахъ вода или дурна или имѣетъ вредныя свойства, а потому считаю не лишнимъ упомянуть о простомъ, легкомъ, дешевомъ и удобномъ очищеніи воды. Способъ этотъ очищать воду, превосходитъ водочистительныя машины, которыя надобно часто мыть, а не то вода пахнетъ затхлиной. Сшей конусообразный, въ видѣ сахарной головы, кошель, изъ толстаго сѣраго сукна; обративъ конусомъ внизъ, прикрѣпи четыре веревочки; вложи крестообразно двѣ палочки, чтобы концы ихъ пришлись противъ веревочекъ, и привѣсь къ потолку или перекладинѣ. Истолки березовыхъ углей, всыпь пригоршни три въ кошель, подставь подъ него кадку и налей полонъ кошель воды. Сначала вода потечетъ скоро и мутная; продолжай подливать въ кошель, чтобы онъ былъ полонъ, пока вода очистится и побѣжитъ тонкой струей; тогда подставь чистую кадку и продолжай, сколько надобно. Вода, очищенная этимъ способомъ, чиста, какъ слеза, безъ всякаго запаха и мягка на вкусъ.

═

ОТДѢЛЕНІЕ XXI.

Шоколадъ, какао, кофе.

—

Приготовленіе шоколаду. Возьми фунтъ хорошаго свѣжаго какао, положи въ кастрюлю, или въ новый не муравленой горшекъ, поставь на плиту, или на уголья, и безпрерывно мѣшай, чтобы какао не пригорѣло, поджаривай до тѣхъ поръ, пока какао приметъ черный цвѣтъ, какъ печеные каштаны, тогда снявъ съ огня, очисти шелуху. Потомъ истолки какао какъ можно мелчѣ, просѣй сквозь частое сито; положи въ него фунтъ толченаго сахару, шесть золотниковъ толче-

ной корицы, золотникъ толченой ванили, перемѣшай все хорошенько. Положи въ мраморную ступку поставь въ печь, въ вольный духъ, и когда ступка будетъ горяча, вынь изъ печи, три, шоколадъ пестикомъ, пока въ немъ не будетъ крупинокъ, тогда надѣлай дощечекъ. За неимѣніемъ каменной ступки, положи въ муравленой горшекъ, поставь въ печь въ вольный духъ, и когда горшекъ нагрѣется, и шоколадное тѣсто будетъ мягко, вынь изъ печи, сотри хорошенько деревянной ложкой, передѣлай въ плитки.

Приготовлять шоколадъ другимъ маперомъ. Возьми фунтъ какао, изжарь на сковородѣ, безпрерывно мѣшая, чтобы не пригорѣлъ. Когда какао получитъ темной цвѣтъ, сними съ огня, очисти съ него шелуху, истолки въ иготѣ, прибавь полфунта сахару, мелко истолченнаго, два лота толченой корицы, два стручка ванили, тоже толченой, перемѣшай все хорошенько; потомъ подливъ немного воды, сдѣлай тѣсто, растирай въ разогрѣтой ступкѣ, или на желѣзной плитѣ на легкомъ жару, и когда въ тѣстѣ не будетъ крупинокъ, надѣлай плитокъ, или палочекъ.

Chocolat a la santé. Фунтъ какао положи въ горячую воду, давъ постоять четверть ча-

са, чтобъ отстала шелуха, очисти, потомъ поставь въ довольно жаркую печь, высуши, но не должно ставить близко къ жару, а то какао можетъ пригорѣть, и получитъ непрiятной вкусъ. Когда хорошо высохнетъ, истолки въ каменной, или желѣзной ступкѣ, выложи на желѣзную плиту, три, до тѣхъ поръ, пока взявъ на языкъ и прижавъ къ нему, никакой твердости ощущать не будешь. Во время толченiя какао, ступку должно обкладывать горячими угольями, чтобы она постоянно, была согрѣта, однако такъ, что когда дотронешься рукою, не причиняла обжеги, и не было чувствованiя жару, а могла бы терпѣть рука; также и плита должна быть подогрѣта. Въ продолженiе точенiя и тренiя ядеръ, прибавить три четверти фунта толченаго сахару. Когда тѣсто будетъ совсѣмъ готово, сдѣлай шоколадныя дощечки, или палочки.

Шоколадъ съ исландскимъ мохомъ. Приготовивъ какао какъ выше сказано, т. е. очисти отъ шелухи, высуши, истолки, прибавь на фунтъ шоколаду фунтъ сахару, изотри, чтобъ не было крупинокъ. Потомъ возьми исландскаго моху, выполощи въ холодной водѣ, положи въ тазикъ, или въ кастрюлю,

налей водой, увари хорошенько, процѣди сквозь полотно, и снова вари до тѣхъ поръ, пока отваръ сдѣлается густъ, тогда разлей его въ чайныя чашки, застуди. Когда желе застынетъ, положи въ приготовленное шоколадное тѣсто, на фунтъ какао двѣ чайныхъ чашки желе, перемѣшай хорошенько, надѣлай палочекъ, или дощечекъ. Шоколадъ этотъ имѣетъ силу притуплять остроту, и питать тѣло, по этой причинѣ не рѣдко предписывается докторами.

Шоколадъ на водѣ. Когда шоколадъ варится на водѣ, то на фунтъ шоколаду, кладутъ двѣнадцать чашекъ воды. Налей въ шоколадницу столько воды, сколько желаешь имѣть чашекъ шоколаду; положи въ нее истертый на теркѣ шоколадъ, распусти оный посредствомъ мѣшанiя мутовкою. Когда шоколадъ распустится, поставь шоколадницу на горячую золу и дай слегка вариться. Передъ тѣмъ какъ подавать, взбей мутовкою, чтобы составилась пѣна. Въ шоколадъ кладутъ также яичные желтки. Когда нужно подавать, выпусти изъ яицъ желтки, и разбивъ положи въ шоколадъ, вари на легкомъ огнѣ, безпрерывно мѣшая, не давая уже кипѣть, когда положены желтки. Число желтковъ, кла-

дется по числу чашекъ, на каждыя четыре чашки по одному желтку.

Шоколадъ на молокѣ. Если шоколадъ варятъ на молокѣ, то на фунтъ шоколаду, кладутъ шестнадцать чашекъ молока. Возьми сколько угодно чашекъ молока, вскипяти; потомъ положи въ него изтертый на теркѣ шоколадъ, мѣшай мутовкою, пока оный распустится. Когда шоколадъ распустится, поставить на горячую золу и дай изподволь вариться. Передъ подаваньемъ, выпусти столько желтковъ, сколько чашекъ, полагая одинъ желтокъ на четыре чашки; развивъ желтки положи въ шоколадъ, мѣшай и вари на легкомъ огнѣ, не давая болѣе кипѣть, когда желтки положены. Что касается до шоколада съ ванилью, то лучше ваниль класть непосредственно предъ подаваніемъ: иначе запахъ оной отъ варенія совершенно уничтожается. Для предотвращенія сего, употребляй лучше ванилевой сыропъ, коего довольно положить на каждую чашку полъ-ложки чайной.

ВАНИЛЬНЫЙ СЫРОПЪ.

Возьми 12 золотниковъ лучшей ванили, полтора фунта сахару, четыре золотника Французской водки. Ваниль изрѣжъ въ мелкіе кусочки и толки въ иготи, прибавляя поперемѣнно по немногу сахару и водки столько, чтобы составилось родъ жидкаго тѣста. Положи это жидкое тѣсто въ бутыль съ остальнымъ сахаромъ и водою, присовокупивъ одинъ яичный бѣлокъ, и обвязавъ бутылку пергаменомъ, проколи оный булавкою, дай стоять цѣлый день въ слегка горячей водѣ. Потомъ поставь на сутки отстаиваться и наконецъ, процѣдивъ сквозь частое сито разлей въ бутылки.

Какъ узнавать хорошую ваниль. При покупкѣ ванили, выбирай благовонную, не очень сухую и не очень жирную, ибо часто оную смачиваютъ прованскимъ масломъ, смѣшаннымъ съ балзамомъ, дабы она казалась свѣжею.

Какао. Возьми бобовъ какао, облей кипяткомъ, вычисти, высуши, истолки какъ можно мелче, на фунтъ какао положи полфунта сахару мелко истолченаго, смѣшай хорошенько. Сахаръ лучше прибавлять въ то время, когда толчешь какао. Приготовивъ такимъ образомъ какао, ссыпь въ стеклян-

ную банку, завяжи плотно бумагой, сохраняй для употребленія.

Какао на водѣ. Возьми кипятку воды сколько потребно чашекъ, на каждую чашку положи по двѣ чайныя ложки какао; вари мѣшая мутовкой, давъ прокипѣть ключемъ, употребляй.

Какао на молокѣ. Вскипятивъ молоко, положи на каждую чашку по двѣ ложки чайныхъ какао, прокипяти раза два, мѣшая мутовкой, и какао готово.

Шелуха отъ какао. Шелуху отъ какао, также не должно бросать, ее можно употреблять съ пользою, какъ и самые бобы какао. Высушивъ шелуху, истолки въ порошокъ, прибавляя по немногу сахару; на фунтъ шелухи отъ какао, положи фунтъ сахару. Шелуху какао, варятъ также какъ и самые бобы, т. е. на молокѣ и на водѣ. Препорція кладется таже самая, двѣ чайныя ложки на чашку воды или молока.

Кофе. Самымъ лучшимъ кофеемъ почитается Мокскій, но его очень мало, и въ продажѣ онъ весьма рѣдокъ. Кофе же, находящійся въ продажѣ, подъ именемъ Мокскаго, есть выбранный изъ лучшихъ сортовъ обыкновеннаго. При покупкѣ на-

длежитъ выбирать средственной величины, цвѣту сѣровато синяго, а не сжелта, когда возьмешь на руку, на вѣсъ легкаго, запаху пріятнаго; если кофе бываетъ подмоченъ морскою водою, тогда онъ пахнетъ плѣсенью; а когда онъ слишкомъ изсиня отливаетъ, то значитъ, что цвѣтъ у него не натуральной, а поддѣльный; испортившійся кофе, продавцы спрыснувъ водой, кладутъ въ мѣшекъ, вмѣстѣ съ зеленымъ купоросомъ и два человѣка качаютъ мѣшекъ до тѣхъ поръ, пока кофе приметъ отъ купоросу синій цвѣтъ и будетъ казаться свѣжимъ. Прежде кофе должно вымыть въ двухъ, или въ трехъ водахъ, а потомъ вытереть до суха и изжарить. Мокскій кофе должно жарить въ темно-золотистый цвѣтъ, а кофе обыкновенный въ каштановый, а не въ черный, ибо не должно кофе жечь, а только поджарить, чтобы въ немъ болѣе развились маслянистыя частицы. Сохранять кофе лучше въ зернахъ а молотый полѣжавъ теряетъ ароматъ.

О вареніи кофе. Чтобы сварить хорошій кофе, надобно положить на восемь чашекъ воды, чашку молотаго кофе, или двѣ чайныя ложки на чашку. Положивъ въ кофейникъ кофе, вскипяти раза три, а когда за-

кипитъ ключемъ, положи кусочикъ осетроваго клею, или щепотку рыбей чешуи, дай отстоятся. На молокѣ кофе варится также какъ и на водѣ. Вскипятивъ молоко, положи по двѣ ложки чайныхъ на чашку, кофе, свари дай отстоятся. О вареніи кофе въ паровыхъ кофейникахъ, будетъ сказано въ описаніи кухонной посуды.

Рыбья чешуя. Всякую рыбью чешую можно употреблять вмѣсто клею, для очищенія кофе; но щучья чешуя, имѣетъ преимущество, предъ всѣми другими. Когда чистятъ рыбу, чешую собрать, налить теплою водою, давъ постоять немного хорошенько вымыть, потомъ выполоскать въ холодной водѣ и высушить. Шелуху можно употреблять вмѣсто осетроваго клею для желе, или галантиру. Положивъ въ кастрюлю мелкой рыбы, прибавь двѣ чайныя чашки рыбей чешуи, влей двѣ бутылки воды, вари пока рыба развариться, тогда бульонъ процѣли сквозь салфетку, и еще вари, пока бульону останется одна бутылка, поставь въ холодное мѣсто.

═

ОТДѢЛЕНІЕ XXII.

СОДЕРЖАНІЕ ПОГРЕБОВЪ, ПОСУДА И ДОМАШНЯЯ КОПТИЛЬНЯ.

—

Погреба раздѣляются на погреба сухіе и ледники, дѣлаемые съ опускною дверью и съ выходомъ наружу. Погреба съ выходами дѣлаются такимъ образомъ: снаружи дверь и пологая лѣстница, ведушая къ двери въ погребъ, который обыкновенно раздѣляется на двѣ части: въ одной выкопана яма и огорожена досками, а въ другой половинѣ дѣлаютъ полки для разныхъ припасовъ. Дѣлаютъ погреба съ кирпичными и деревянными срубами; если срубъ деревянный, то лучше

дѣлать его изъ сосноваго лѣса, выбирая сухой. Погребъ надобно держать въ чистотѣ; осенью, когда довольно будетъ холодно, вынести всѣ припасы, и если остался ледъ, то его выкидать, ледникъ вычистить, положить сухія доски и усыпать пескомъ; плѣсень вытирать до-чиста мочалкой или тряпкой, и погребъ отворяя и прокуривая можжевельникомъ, дать постоять такимъ образомъ недѣли двѣ, и тогда сносить въ него всѣ зимніе припасы. Когда начнутся морозы, то слуховое окно (въ погребахъ съ выходами всегда бываютъ окна), заложить подушкой, набитой соломой, и заколотить досками. Если зима очень холодна и въ погребѣ станетъ мерзнуть, насыпь посрединѣ погреба кучу песку, наложи въ корчагу углей и поставь на песокъ, но всего лучше ставить желѣзную печку. Въ сухихъ погребахъ также надобно наблюдать чистоту; тутъ должны быть устроены полки и палати, гдѣ раскладываютъ плоды, и песокъ, куда ставятъ бутылки съ винами. По возможности должно избѣгать, чтобы въ одинъ погребъ не ставить съѣстныхъ припасовъ, винъ и наливокъ. Хорошо, если есть подъ комнатами подполье, родъ погреба, куда зимой можно ставить варенья, вина и разные соленые фрукты.

Всякую деревянную посуду, когда она опорожнится, тотчасъ должно вымыть и поставить въ такое мѣсто, гдѣ не могла бы она разсыхаться. Когда нужно для употребленія, то возьми, напримѣръ, кадку, налей холодной водой, дай стоять сутки двои, потомъ выпарь кипяткомъ, положивъ разныхъ душистыхъ травъ, мяты, эстрагону, чабру, можжевельнику, дай стоять, пока вода остынетъ, вымой и просуши, а потомъ употребляй. Ключница или хозяйка должны наблюдать, чтобы всѣ боченки и кадки были перенумерованы и держать у себя реэстръ домашней посуды. Кадки изъ-подъ огурцовъ, яблоковъ и капусты не должно употреблять ни на какія другія соленья, и не надобно наливать въ нихъ щелоку, отъ чего портятся всѣ припасы.

Хорошій вкусъ молока, сливокъ, сметаны и творогу зависитъ, во первыхъ отъ корма, а во вторыхъ отъ посуды, въ которой держатъ молоко. Дойники, если они деревянные, надобно раза два въ недѣлю парить Богородской травой или хорошимъ свѣжимъ сѣномъ. Должно имѣть особенную посудину,

въ которой мыть горшки и крынки, и даже приготовить особенныя мочалки. Крышки съ горшковъ, крынокъ и кувшиновъ надобно мыть хорошенько. Глиняную посуду, въ которой держать молоко, раза два въ недѣлю ставить въ печь, потомъ остудить и полоскать холодной водой. Полотенцы и тряпки всегда должны быть чистые и хорошо вымыты. Въ носокъ дойниковъ, какіе бы они ни были, глиняные, деревянные, или изъ бѣлаго желѣза, всегда должно вкладывать свѣжую сосновую вѣточку, выполаскивать вѣточку всякій день въ холодной водѣ, и по-крайней мѣрѣ черезъ недѣлю перемѣнять. Также процѣживаютъ молоко сквозь сито, чтобы въ немъ не было порошинъ.

ДОМАШНЯЯ КОПТИЛЬНЯ.

Возьми бочку безъ дна, чѣмъ больше, тѣмъ лучше, и устрой въ саду, огородѣ, или другомъ удобномъ мѣстѣ коптильню слѣдующимъ образомъ: выкопай небольшую яму, проведи отъ нея каналъ подъ бочку, выложи его кирпичемъ и закрой землей. Въ ямѣ разведи огонь, поддерживая гнилушками и мелкими щепами, а все, что хочешь прокоптить, око-

рока, полотки, языки, балыки, привяжи къ палочкамъ, повѣсь въ бочку, у которой верьхъ долженъ быть закрытъ дномъ, съ дырочками, для выхода дыма. Наблюдай, чтобы огонь былъ ровный; начинай коптить по утру и къ вечеру копченье кончено, но большія штуки надобно коптить сутки двои, а иногда и болѣе.

═

ОТДѢЛЕНІЕ XXIII.

О РАСПОЛОЖЕНІИ КУШАНЬЕВЪ И ОБЪ УКРАШЕНІЯХЪ.

Предполагая, что столовая должна быть всегда лучше убрана нежели прочія комнаты, мы все таки посовѣтуемъ: 1) выбирать комнату для столовой свѣтлую, и еще лучше если она освѣщена сверху; 2) имѣть столъ такой величины, чтобы всякому сидѣть было покойно, и локти у него были свободны; 3) сзади сидящимъ за столомъ, отдѣлить столько мѣста, что бы прислуга могла свободно ходить, и легко перемѣнять тарелки и блюда, одно за другимъ слѣдующія.

О РАСПОЛОЖЕНІИ КУШАНЬЕВЪ.

Подъ симъ заглавіемъ мы разумѣемъ порядокъ, устройство и особенное расположеніе, въ коемъ всѣ блюда ставятся на столъ, и снимаются со стола, по обще принятому обычаю.

Всякій значительный обѣдъ составляется изъ четырехъ способовъ расположенія блюдъ, или *перемѣнъ*.

Въ первой перемѣнѣ, находятся всѣ похлѣбки, скоромныя, или постныя, небольшія блюда горячія, или холодныя и всѣ холодныя.

Во второй, заключаются всѣ жаркія, какъ то: говядина, живность, дичина и рыба и всѣ салады.

Въ третьей, находятся пироги горячіе и холодные и всѣ антреме.

Въ четвертой, десертъ, онъ состоитъ изъ плодовъ свѣжихъ, обсахаренныхъ и вареньевъ.

Всего болѣе должна нравиться глазамъ четвертая перемѣна, и потому не должно ничего жалѣть для ея украшенія. Десертъ надобно располагать такъ, что бы двѣ однородныя тарелки, или корзинки съ плодами не

стояли слишкомъ близко одна къ другой, но перемѣшивались бы съ другими болѣе, разнообразными блюдами десерта, *(см. рис. I, № 1, 2, 3 и 4)*. Самые плоды должно раскладывать такъ, что бы цвѣта ихъ соотвѣтствовали одинъ другому.

ИЗЪЯСНЕНІЕ РИСУНКА ПЕРВАГО.

1-я перемѣна. Двѣ похлебки А, А, поставлены на двухъ концахъ стола; четыре маленькія блюда холодныхъ, В, В, В, В; четыре маленькія блюда холодныхъ съ теплыми соусами, С, С, С, С; шесть различныхъ холодныхъ Д, Д, Д, Д, Д, Д.

2-я перемѣна. Два салада А. А; два рыбныя жаркія В, В; два зайца С, С; два блюда дичины Д, Д; два жаркія изъ дворовой птицы, Е, Е; сосуды для прованскаго масла и подливокъ F, F; на каждомъ концѣ стола по одному.

3-я перемѣна. Два холодные пирога А. А; шесть блюдъ антреме, В, В, В, В, В, В; соусники съ подливками или масломъ на концахъ стола С, С.

4-я перемѣна. Десертъ состоитъ изъ двухъ корзинъ съ плодами, или двухъ пирамидъ легкаго пирожнаго, на концахъ стола, А, А;

шесть тарелокъ и четыре чашки для бисквитовъ, макароновъ, конфектъ разнаго рода, компотовъ изъ плодовъ до половины обсахаренныхъ В, В, В, В, В, В, В, В, В; миндаль, изюмъ, свѣжіе и сушеные финики С, С; сыръ Д, Д.

Если столовая освѣщена сверху, то по срединѣ стола ставятъ канделабры, съ восковыми, или стеариновыми свѣчами, освѣщаютъ также лампами съ матовыми стеклами, что бы не больно было глазамъ.

Средній столъ лошадиной подковой, служитъ для многочисленныхъ собраній; мы нарисовали его для 45 особъ. Касательно расположенія блюдъ, долженствующихъ занимать среднюю линію, то оно должно сообразоваться съ даннымъ нами описаніемъ.

Фиг. 1, 2 и 3. Даютъ достаточное понятіе объ искуствѣ, съ какимъ можно укладывать плоды въ вазы, или карзины.

Фиг. 4. Представляетъ апельсины à la vestale (весталка). Сдѣлавъ на верху, апельсина отверстіе т. е. срѣзавъ немного, черезъ это отверстіе, вынуть всю внутренность; потомъ наполнить ихъ мелко истолченнымъ сахаромъ, смочить сахаръ французской водкой, подбавить немного спирту, уложить по кра-

сивѣе на блюдо, зажечь и подавать на столъ пылающими.

Фиг. 5, 6, 7, 8 и 9 достаточно показываютъ форму и расположеніе вазъ, въ которыхъ обыкновенно подаютъ варенья и сухія конфекты.

ОБЪ УКРАШЕНІЯХЪ.

Рисунокъ II можетъ служить образцомъ всѣмъ, кто будучи принужденъ показать свое умѣнье, пожелалъ-бы употребить различныя украшенія, показанныя на рисункѣ, и тѣмъ самымъ сдѣлать пріятнымъ для глазъ разнообразіе кушаньевъ, поставленныхъ на столѣ: ибо, все, что пріятно для глазъ, можетъ, или должно возбуждать аппетитъ; какъ достигнуть послѣдней цѣли, не употребивъ порядокъ, устройство, и даже необходимую симетрію? Такимъ образомъ, все должно быть соединено къ удовлетворенію чувствъ, произведенію впечатлѣнія, возбужденію аппетита и желаній гостей. Наконецъ, самое украшеніе, хотя бы только оно давало идею о стараніи повара въ приготовленіи кушаньевъ, то и тогда ни въ какомъ случаѣ не должно забывать его тому, кто долженъ

прибѣгать къ нему, въ случаѣ необходимости.

ИЗЪЯСНЕНІЕ РИСУНКА ВТОРАГО.

Вообще, украшенія дѣлаютъ на столько различныхъ манеровъ, что слишкомъ долго было бы ихъ всѣ описывать. Но самые обыкновенные суть:

1. *Украшенія изъ желе.* Украшенія изъ бѣлаго и разноцвѣтнаго желе, вырѣзываемыя формами или рѣзцами изъ жести, сдѣланными на подобіе рисунковъ № 1, 2, 3, 4, 5, 6.

2. *Украшенія изъ яицъ.* Ихъ приготовляютъ изъ круто сваренныхъ яицъ, изрѣзанныхъ различными манерами, *фиг.* 7, 8, 9, 10, 11 и 12. При семъ употребляютъ также желтки отдѣльно отъ бѣлковъ; чередуя ихъ съ тоненькими кусочками анчоуса, корнишеновъ *, прянныхъ кореньевъ и мелко изрубленными бѣлками.

3. *Украшенія изъ овощей.* Всякія вареныя овощи, какъ то: свекла, морковь, рѣпа, шарлотъ, картофель, перемѣшанныя при украшеніяхъ, не столько отличаются разнообразностію манеровъ, сколько своимъ природнымъ

---

* *Корнишены,* маленькія огурчики, соленые въ уксусѣ.

видомъ; украшенія можно увеличить до безконечности, стоитъ только завести различной величины рѣзцы, это упроститъ работу и уменьшитъ трудъ вырѣзывать фигуры, всякимъ другимъ острымъ орудіемъ.—Изъ рисунковъ подъ нумерами: 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23 и 24-мъ, можно имѣть ясное понятіе о подобныхъ украшеніяхъ.

4. *Украшенія изъ тѣста.* Украшенія эти бываютъ изъ тѣста различныхъ цвѣтовъ; разнообразіе сихъ украшеній столь велико, что трудно судить о немъ, видя украшенія эти на одномъ только рисункѣ. Все зависитъ впрочемъ отъ изящнаго вкуса исполнителя, равно какъ и отъ времени посвященнаго на исполненіе. Разсматривая фигуры отъ 25 до 36-й, легко можно убѣдится въ словахъ нашихъ.

5. *Украшенія пирожнаго.* Подъ № 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 и 9-мъ показаны украшенія различнаго рода пирожныхъ: ихъ частное расположеніе должно всегда зависѣть отъ вкуса того, на кого возложена обязанность избирать имъ мѣсто на столѣ; № 2, представляетъ корзину изъ орѣховой избойны, въ нее кладутъ букеты цвѣтовъ, которые раздаются всѣмъ гостямъ передъ десертомъ; № 2 и 3

должны быть поставлены на концахъ стола, не измѣняя ни чего въ расположеніи всего ихъ окружающаго. Другіе шесть блюдъ распологаются точно такимъ же образомъ.

ИЗЪЯСНЕНІЕ РИСУНКА ТРЕТЬЯГО.

Рисунокъ III служитъ показаніемъ различныхъ образцовъ изложеннаго нами выше; *фиг.* 1 3, 5, 7, 9, 10, 11 и 12 представляютъ украшенія и могутъ дать чрезвычайно ясное понятіе, не только о фигурѣ, но и о способѣ украшать различнымъ образомъ галантиры, желеи, круглые пироги съ живностью, рисомъ и съ дичиной. Если пироги подаютъ на столъ горячими, то украшаютъ ихъ овощами, вырѣзанными какъ выше показано въ рисункѣ II. Если же подаютъ ихъ холодными, то украшаютъ желеями, * разнообразно окрашенными, прибавляя къ нимъ для большей пестроты круто сваренныхъ яицъ, корнишеновъ, анчоусовъ, бычьяго языка, яичныхъ желтковъ, ** прянныхъ травъ, всегда сообразуясь

* Смотри: Общій столъ, *бѣлое кислое желе.*

** Вмѣсто яичныхъ бѣлковъ и желтковъ можно украшать разноцвѣтными яичницами. Смотри: Общій столъ, *яичницы для украшенія.*

съ различными формами, съ толщиной и величиной пирога.

Фиг. 2 и 6-я дадутъ понятіе о способѣ какъ вырѣзывать свеклу для украшенія салада, прибавляя къ ней капорцовъ, корнишеновъ, яичныхъ желтковъ, индѣйскаго кресса во время его цвѣтенія, проскурняка, дикаго цикорія, и проч.

Подливка для салада приготовляется такъ: возьмите соли, перцу, разведите уксусомъ, прибавте прованскаго масла, взбейте вѣничкомъ, облейте саладъ, перемѣшайте хорошенько, потомъ уберите вырѣзанными фигурами.

Фиг. 4 и 8-я, два блюда антреме или десерта, они могутъ служить образцами, какъ должо укладывать плоды, беньеты, меринги*, апельсины, и другія обсахаренныя фрукты.

№ 1, 2, 3 и 4-й представляютъ четыре, группы легкаго пирожнаго, различнаго украшенія, какое можно дать разнаго рода пирожнымъ.

Фиг. отъ № 5 до 12-го внизу представляютъ устройства, какія легко дать десертамъ и десертнымъ тарелкамъ.

---

* Родъ хлѣбеннаго, конфекты изъ тѣста.

ОТДѢЛЕНІЕ XXIV.

ОБЪ ОРУДІЯХЪ, УПОТРЕБЛЯЕМЫХЪ ВЪ КУХНѢ И ВЪ ХОЗЯЙСТВѢ.

Между великими усовершенствованіями, постепенно происшедшими во всемъ, что касается кухни, какъ равно и во всемъ, что можетъ имѣть нѣкоторое, болѣе или менѣе прямое отношеніе къ ней, главнымъ образомъ, надобно разсмотрѣть разнообразіе орудій, употребляемыхъ для приготовленія кушанья. Питательныя вещества, долженствующія пріобрѣсть качества, коихъ онѣ прежде не имѣли, проходя черезъ руки повара или кухарки, также должны быть предохранены

отъ сообщенія съ металлами, коими онѣ были бы повреждены. Потому самому, повару или кухаркѣ необходимо умѣть выбрать посуду, которая должна находиться въ ихъ распоряженіи или какъ средство экономіи, или какъ орудіе, необходимое для приготовленія блюдъ.

Не входя въ подробности, которыя единственно могутъ быть объяснены обширными познаніями химіи, поваръ или кухарка должны различать посуду по веществамъ, изъ коихъ она составляется.

Такъ напр. они должны различать посуду, сдѣланную изъ обожженной и обмуравленной глины, изъ камня, изъ фаянса болѣе или менѣе тонкаго, изъ стекла, изъ хрусталя, изъ желѣза, мѣди, цинка, или олова и т. д.

Поваръ, или кухарка должны обращать немалое вниманіе, на выборъ и поддержаніе кухонной посуды и кухонныхъ орудій, какъ въ отношеніи ихъ чистоты, такъ и въ отношеніи вліянія ихъ на здоровье. Такимъ образомъ, при приготовленіи всякихъ кушаньевъ, если употребляютъ мѣдь, то ее должно вылудить; желѣзо не только должно быть полировано, но даже вороненое; олово;

цинкъ, свинецъ, изъ коихъ сдѣланы нѣкоторыя орудія, только могутъ быть въ дѣлѣ для нѣкоторыхъ жидкостей, которыя должно сохранить горячими; дѣйствіе огня было бы для нихъ разрушительно. Кислоты должны быть удалены отъ всякаго сообщенія съ вымуравленной обожженной посудой. Наконецъ, если возмемъ самую стеклянную посуду, употребленіе коей столь обширно, то съ ней должно обходиться осторожно, ибо ее можно подвергнуть только водяной банѣ.

ИЗЪЯСНЕНІЕ РИСУНКА ЧЕТВЕРТАГО.

Первая фигура на семъ рисункѣ представляетъ инструментъ, изобрѣтенной Г. *Миньяромъ Биллингомъ* для вскрытія устрицъ также скоро, какъ просто и легко; онъ назвалъ его *Французская устричница*.

Она состоитъ изъ металическаго стержня *а*, форма коего походитъ на подушечку почти полукруглую, съ пустотою въ срединѣ *в*, для того, что бы вкладывать туда край раковины *с*, противоположный смычкѣ: устрицу кладутъ въ пустоту, плоскою стороною вверхъ, гдѣ она придерживается большимъ пальцомъ; такимъ образомъ, держа ее одной рукой,

другою дѣйствуютъ ножемъ. Ножъ *д*, имѣющій свою точку опоры на оконечности *e*, и подлѣ нея широкую часть лезвія своего, вырѣзанную въ видѣ немного остраго долота *f*, приставляютъ широкимъ лезвіемъ къ выдающемуся краю смычки, и при небольшомъ усиліи устрица *g* тотчасъ вскрывается.

Это такъ легко дѣлать, что довольно вскрыть двѣ, или три, что бы потомъ вскрывать сколько угодно устрицъ. Устрица, будучи вскрыта, укрѣплена въ глубинѣ выпуклой раковины, находящейся внизу, къ коей она приросла своимъ мясомъ, и потому ее надобно отдѣлить округленнымъ ножикомъ *фиг. 3.* Очень часто отдѣляетъ ее отъ раковины тотъ кто ѣстъ, вѣроятно по той причинѣ, что бы не пролить сѣрнисто-водородной жидкости, находящейся на глубинѣ, и всегда столько же противной на запахъ, какъ и непріятной на вкусъ. И такъ, этой устричной машинкой можно вскрывать устрицы самому не недотрагиваясь до нихъ и не проливая содержащейся въ нихъ воды, ибо болѣе, или менѣе вкусная, она именно и доставляетъ удовольствіе, испытываемое при съѣденіи животнаго, находящагося въ раковинѣ, столь изысканной пищи любителей,

что въ одномъ Парижѣ въ 1835 году съѣдено было устрицъ на 1.125,260 франковъ.

Какъ бы то ни было, оставалось преодолять еще одно затрудненіе въ изобрѣтеніи *устричницы*: такъ какъ есть устрицы всякаго размѣра, то надобно было отыскать средство, отдалять, или приближать ихъ къ лезвію ножа, что и было выполнено двумя способами: для сего передвигаютъ взадъ, или впередъ металлическую подпору *a a*, или точку опары ножа, и потому есть два рода *устричницъ*. Дабы употреблять *устричницу* надобно прикрѣпить ее двумя гвоздями къ столу; если она болѣе не нужна, гвоздики вынимаютъ и небольшой объемъ *устричницы* дозволяетъ прятать ее всюду.

Фиг. 2. представляетъ ту-же машину для вскрытія устрицъ, но она сдѣлана изъ дерева, исключая ножъ, который точь въ точь походитъ на описанный нами.

Фиг. 3. есть круглый ножикъ, употребляемый устричниками у ресторантовъ и винопродавцовъ.

Фиг. 4. представляетъ руки ихъ въ положеніи для вскрытія устрицы.

Фиг. 5. есть наперстокъ изъ жести, надѣваемый на большой палецъ, когда боятся

ранить себя, въ случаѣ, еслибы ножъ сорвался, при вскрытіи устрицы.

Фиг. 6. представляетъ всѣ рѣзалки и острыя орудія, коими сильно и долго бьютъ говядину, если хотятъ превратить ее въ тѣсто, обыкновенно называемыя *сѣчками*. Стоитъ только взглянуть на № № 1*, 2*, 3*, 4*, 5* и тотчасъ можно замѣтить преимущество сихъ инструментовъ, если нужно употребить ихъ, дабы мелко изрубить говядину и нѣкоторыя овощныя растенія, необходимыя въ кухнѣ, особенно, когда не должно шумѣть, не опасаясь разрубить дерево вмѣстѣ съ тѣмъ, что подвергается ихъ острію.

Фиг. 7. Служитъ показаніемъ перемѣнъ и улучшеній, сдѣланныхъ въ способѣ жарить котлеты: нынѣ ихъ не выставляютъ, болѣе на шести прутикахъ, изъ желѣзной проволоки, поддерживаемыхъ двумя поперечными, надъ горячими угольями, запахъ отъ нихъ происходящій, запахъ жиру, который дымится, когда не воспламеняется, безполезная потеря всего сока во время жаренья, все это заставило придумать новое орудіе. И такъ № № 1'' и 2'' есть одно изъ подобныхъ орудій, которое должно быть сдѣлано, изъ тонкаго желѣзнаго листа, продыреннаго на

сквозь, такъ что бы между каждымъ отверстіемъ былъ сдѣланъ жолобокъ, по наклонному спуску котораго сокъ котлетъ стекалъ въ тарелку, подставленную подъ носикомъ на одномъ концѣ прибора. Приборъ № 3'' отличается отъ первыхъ двухъ тѣмъ, что онъ квадратный, вмѣсто того, что бы быть овальнымъ, но механизмъ такой же, огонь разводится внизу, дырочки просверлены точно также; но вмѣсто тарелки для пріема сока, тутъ находится нѣчто въ родѣ квадратнаго противня, также изъ листовато желѣза, и совершенно прикрѣпленнаго къ прибору. Есть еще родъ продолговатой клѣтки, также назначенной для жаренія котлетъ, и вообще замѣнить обыкновенный рашперъ; но котлеты тамъ прикрѣпляются и висятъ всѣмъ своимъ объемомъ, а не лежатъ на рѣшеткѣ, какъ въ первыхъ приборахъ. Если мы говоримъ о жареньи котлетъ только, то легко можно понять, что сіи различные приборы представляютъ различныя выгоды, и вообще гораздо лучше, нежели простой рашперъ во всѣхъ случаяхъ, когда необходимо прибѣгать къ нему.

Фиг. 8. Самоваръ. (№ 2). Приборъ этотъ, подаютъ на столъ въ то время, когда разно-

сятъ супъ: такъ какъ онъ наполненъ кипяткомъ, то свѣжія яица, опускаемыя туда посредствомъ прибора № 1±, черезъ пять минутъ вынимаютъ сварившимися, и ихъ можно ѣсть въ смятку; полагаю, что гренки, съ коими ѣдятъ яица въ смятку, поданы на столъ въ одно время съ яицами, то вѣроятно оцѣнятъ преимущества прибора въ коемъ можно варить ихъ, не опасаясь переварить; хозяйкѣ никого не нужно будетъ упрекать, къ тому-же она сама, за столомъ можетъ сварить дюжину яицъ, безъ малѣйшаго безпокойства; ей стоитъ только опустить въ самоваръ и черезъ пять минутъ изъ него вынуть приборъ № 1±.

Фиг. 9, представляетъ кофейникъ *Мориза*, составленный изъ простаго сосуда № 1, раздѣленнаго на двѣ части; въ верхней части есть внутренняя рѣшетка, на которую кладутъ молотый кофей, и слегка прижимаютъ его другою рѣшеткою № № 3' и 4'; потомъ наливаютъ туда кипятку, который постепено просачиваясь сквозь кофей, наполняетъ нижнюю часть кофейника № 2,, гдѣ онъ остается до того времени пока нужно будетъ разлить его въ чашки.

Фиг. 10, представляетъ дощечку снабженную въ срединѣ острыми стальными, поперечными и отдѣльными другъ отъ друга лезвіями; ее берутъ, влагая большой палецъ въ отверстіе № 1, а другой рукой стоитъ только взять морковь, или другой овощь № 2, и тереть его взадъ и впередъ по лезвіямъ № 3. Изрѣзанный овощь падаетъ въ глиняную чашку № 4, которая стоитъ внизу, и въ коей держатъ эту дощечку; ей дали названіе *овощнаго рѣзца*.

Фиг. 11, представляетъ два снаряда (*a* и *b*,) изъ щетины, надѣтые на желѣзные прутья довольно твердые. Ихъ употребляютъ для чищенья внутренности сосудовъ, въ которые нельзя просунуть руки.

Фиг. 12, представляетъ зажаренную ногу телятины или баранины, кость которой, обвернутая въ листъ бѣлой бумаги, нѣсколько разъ свернутой, вкладывается въ деревянную рукоятку съ металлической бляхой, и придерживается винтомъ, который препятствуетъ ногѣ не только качаться въ рукѣ того, который разрѣзываетъ, но также обжечь пальцы, ибо ногу телятины, или баранины всегда подаютъ на столъ прямо съ вертела.

Фиг. 13, представляетъ снарядъ, состоящій изъ трехъ стальныхъ шпилекъ, соеди-

ненныхъ въ верху, и довольно длинныхъ, такъ что ихъ можно опускать всюду, куда нужно. Эти шпильки на концахъ своихъ имѣютъ три острые крючка, дабы можно было вонзить ихъ въ предметъ, который хотятъ схватить. На примѣръ, при вытаскиванiи пробки изъ бутылки, острыми концами шпилекъ сжимаютъ пробку, и выхватываютъ ее.

Изъясненiе рисунка пятаго.

Фиг. 1. Представляетъ кофейникъ также изобрѣтенный *Моризомъ*; (см. рис. 4. фиг. 9): отъ также состоитъ изъ двухъ сосудовъ, которые вкладываются одинъ въ другой, верхнiй состоитъ изъ конической вазы, въ которую наливаютъ кипятку. Верхнiй сосудъ стоитъ на блюдечкѣ, въ которое вдѣланъ кругъ служащiй къ поддержанiю рѣшетчатаго ящика. На сторонѣ есть (носикъ) кранъ, на концѣ коего находится колпачекъ, который можно произвольно снимать и надѣвать; во всю величину прибора проведена труба для принятiя жидкости; наконецъ весь приборъ прикрывается крышкою. Нижнiй сосудъ двойной: внутренняя часть сосуда служитъ для вмѣщенiя кофейной жидкости; внѣ-

шняя часть сосуда, вмѣщаетъ между собою и внутреннею частью, промежутокъ, который продолжается сверху до низу. Онъ внизу открытъ и получаетъ слой воздуха, который нагрѣвается и остается постоянно теплымъ.

При употребленiи надобно сначала мелко измолотымъ кофе наполнить рѣшетчатый ящикъ до двухъ третей, и вставить его въ верхнiй сосудъ, потомъ наполнить водою до высоты трубки; закрывши верхнiй сосудъ крышкой, берутъ извѣстное количество спирта наливаютъ на блюдечко и зажигаютъ; по мѣрѣ того, какъ вода кипитъ, излишекъ уходитъ въ трубку; вода распространяется на кофей, и когда она кипитъ, то паръ, нисходя по той же трубкѣ, разлагаетъ кофе и приготовляетъ его.

Когда спиртъ совершенно сгорѣлъ, то то крышка съ носика снимается, и виситъ на цѣпи, и если вода течетъ черезъ край сосуда, то оставляютъ ее пока излишекъ не вытечетъ. Нѣсколько минутъ спустя кофе разливаютъ въ чашки, и для сего можно снять по произволу верхнiй сосудъ, а крышкою покрыть нижнiй, но лучше всего не разстроивать снаряда, ибо по прошествiи полу-часа времени, кофе сохраняетъ въ семъ

кофейникѣ, теплоту 15-ю или 20-ю градусами болѣе, нежели во всякомъ другомъ.

Тотъ же кофейникъ можетъ также служить вмѣсто чайника. Для сего кладутъ одну или двѣ щепотки чаю, смотря по тому, какой крѣпости желаютъ имѣть чай, на рѣшетчатую перегородку, находящуюся при началѣ горла, и поступаютъ какъ съ кофе.

Фиг. 2, есть кухонный снарядъ, снабженный огненнымъ регуляторомъ, г. Сореля. *Фиг.* P* представляетъ вертикальный и продольный разрѣзъ его, со всѣми частями; *фиг.* Q* представляетъ поперечный разрѣзъ сего снаряда.

A, печка внутри котла B; рѣшетчатая перегородка *a*, находящаяся по срединѣ котла B, не допускаетъ сообщенія говядины и овощей, съ стенками печки.

C, первая кастрюля на верху котла B, въ нее кладутъ овощи, которые варятся паромъ, проходящимъ въ кастрюлю черезъ трубку *в*.

Д, вторая кастрюля, находящаяся вверху первой; въ нее проникаетъ паръ изъ кастрюли C, проходя въ трубку *c*.

E, противень, находящійся надъ самою печкою, получаетъ прямо дѣйствіе огня; нагрѣтый воздухъ, происходящій отъ топлива, ра-

зложеннаго на рѣшеткѣ *д*, проходитъ въ пространство *e*, проникаетъ потомъ во внутренность противня трубкою f, и выходитъ наружу отверстіемъ g, сдѣланномъ въ крышкѣ; притокъ теплаго воздуха къ противню, показанъ на рисункѣ P* стрѣлками.

Огненный регуляторъ, придѣланный къ печкѣ состоитъ изъ колокола G, опущеннаго въ кипятокъ (смот. фиг. Q). Сей колокомъ вверху закрытъ, а внизу открытъ, и снабженъ трубкою F, которая обвертываетъ трубку H, назначенную проводить внѣшній воздухъ въ печку. Труба эта, закрытая сверху, внизу снабжена рѣшеткою, на которой лежитъ топливо, но верхняя часть сей трубы снабжена небольшими дырочками, чрезъ которыя проникаетъ воздухъ. Паръ, образующійся подъ колоколомъ дѣйствіемъ кипѣнія, изгоняетъ сначала воздухъ, который выходитъ трубкою *i*, которую тотчасъ затыкаютъ пробкою *к*; паръ поднимаетъ колоколъ, который, отчасти закрывая отверстіе *h*, уменьшаетъ притокъ воздуха; въ это время жаръ уменьшается, кипѣніе прекращается, и вмѣстѣ съ нимъ давленіе паровъ подъ колоколомъ; онъ медленно опускается, и трубка его, открывая отверстіе, позволяетъ проник-

нуть въ печь, новому количеству воздуха, для оживленія огня.

Этимъ непрерывнымъ движеніемъ регулятора, кипѣніе постоянно поддерживается на одной точкѣ, и при томъ не нужно никакого надсмотра, а кромѣ того значительно сохраняется топливо.

Фиг. 3, представляетъ печь, которая преимущественно предпочитается въ домахъ, гдѣ должно сохранять мѣсто, и гдѣ, такъ сказать, кухаркѣ едва можно сѣсть. Намъ кажется, что такая печка имѣетъ надлежащую прочность и можетъ долго служить, хотя подвержена безпрерывному дѣйствію огня: такою печкою не только можно сохранить болѣе топлива, но также увеличивать или уменьшать жаръ, смотря по тому, какъ нужно.

№ 1 есть капсуля (коробочка) съ двойною окружностью, чрезвычайно удобная даже для духовыхъ печей, ибо малѣйшимъ жаромъ, получается тотчасъ кипятокъ и въ довольно большомъ количествѣ, для кухонныхъ потребностей.

№ 2, котелокъ изъ глины съ закраиной въ срединѣ, дабы ставить въ него горшокъ съ говядиной (до 8-ми фунтовъ) и овощами.

№ 3, кастрюля изъ цынка, кованаго желѣза или луженой мѣди, въ коей очень удобно душить всякаго рода мясо, дѣлать соусы или другія кушанья, приготовленіе коихъ требуетъ небольшаго огня.

№ 4, овальное блюдо, болѣе или менѣе удлиненное, въ средину коего устремляется жаръ; въ этомъ блюдѣ можно сварить въ короткое время всякаго рода рыбу и подъ всякимъ соусомъ, безъ малѣйшаго безпокойства тому, кто приготовляетъ обѣдъ.

№ 5, снарядъ изъ металла сдѣланный на сторонѣ печки и входящій во внутрь; рѣшетка его, находящаяся впереди, удобно удерживаетъ горящіе уголья, въ достаточномъ количествѣ, для жаркаго, какое бы оно ни было. Противень, изъ жести, цинка или листоваго желѣза виситъ на двухъ крючкахъ, вдѣланныхъ въ печь.

Фиг. 4, простой ночникъ, полезный для больныхъ, и необходимъ, если хотятъ сохранить свѣтъ ночью, и въ тоже время стаканъ теплаго бульону, или тепловатой ячной воды.

Фиг. 5, представляетъ печь, употребляемую прачками, и всѣми, кому нужно имѣть желѣзные орудія постоянно горячими. Печка эта построена на деревянныхъ бревнахъ, до-

вольно твердыхъ для удержанія массы кирпичей, смазанныхъ цементомъ. На верху корпуса печки, находятся четыре металлическія доски, ширина коихъ суживаясь къ верху, образуетъ усѣченный конусъ, на коемъ поставленъ сосудъ, годный для приготовленія кушанья или кипятку.

№ 1, деревянные подмостки для поддержанія кирпичей и цемента; № 2, дверцы, сдѣланныя въ срединѣ для притока воздуха и для вынутія пепла; ихъ можно отпирать и запирать по произволу. № 3, подъемная дверца, растворяемая для подкидыванья каменнаго угля, или кокса въ печку, гдѣ онъ падаетъ на рѣшетку, сдѣланную въ срединѣ на коей онъ горитъ. Самый большой жаръ устремляется на четыре боковыя стороны, и нагрѣваетъ до 14 утюговъ, необходимыхъ для глаженья. № 4 котелъ, годный для кипѣченія воды, и для варенья бѣлья, и который потому всегда кипитъ; № 5 горшекъ или котликъ, глиненный или металлическій, въ которомъ можно варить кушанье. № 6, труба отъ сей печки, для провода дыма въ главную трубу. Не должно бояться дѣлать сію трубу длиннѣе, ибо она служитъ для

просушки тонкаго бѣлья, развѣшаннаго подъ потолкомъ на латунной проволокѣ.

Фиг. 6 *и* 7, представляютъ посуду необходимую для домашнихъ потребностей, сдѣланную изъ цынка, металла въ наше время гораздо болѣе доступнаго всѣмъ и болѣе дешеваго нежели жесть. Первое: кружка для воды, дабы всегда имѣть подъ рукою свѣжую воду. Второе: лоханка, наполненная холодною водою, въ нее ставятъ графины и бутылки для охлажденія. Ихъ дѣлаютъ различной величины и разнообразнаго вида, всегда болѣе или менѣе изящныя, и украшаютъ рельефами, изображающими назначеніе ихъ.

Фиг. 8, представляетъ чашу изъ обожженнаго камня, гораздо лучше сдѣланную и болѣе чистую, нежели чаши изъ обожженной и обмуравленной глины; мурава которыхъ, способна разлагаться отъ сообщенія не много продолжительнаго съ растительными окислами, даже разведенными водою. Что же касается каменной чаши, то въ ней можно оставить все, что угодно, не страшась разложенія.

Фиг. 9, представляетъ снарядъ для обжиганія кофе, вдѣланный въ ящикъ изъ ли-

стоваго желѣза. Рѣшетка, находящаяся въ срединѣ ящика, служитъ для складки горячихъ угольевъ. Не сплошной пылъ огня, жаръ коего, удерживаемый, округленною крышкою ящика, вскорѣ придаетъ кофе красноватый цвѣтъ, нужный для сохраненія аромата его по охлажденіи. Достаточно десяти, а много пятнадцати минутъ, дабы изжарить кофе въ семъ снарядѣ, между тѣмъ, какъ въ другихъ снарядахъ при жареніи кофе, надобно часто возобновлять огонь, и вообще кофе выходитъ отъ того слишкомъ подгорѣлымъ и обуглившимся, что придаетъ ему ѣдкость.

Фиг. 10, небольшой вертелъ для живности средней величины, или даже не большаго куска телятины, сдѣланный нарочно для того, чтобы его можно поставить, противъ ручной жаровни (смот. фиг. 11).

Фиг. 11, жаровня изъ обожженой глины, обложенная листовымъ желѣзомъ, или изъ желѣза, съ ручкою на верху, для перенесенія съ одного мѣста на другое. Ее можно поставить въ удобномъ мѣстѣ гдѣ нечего было бы опасаться огня, и не въ одной кухнѣ, но гдѣ нибудь въ другомъ мѣстѣ. Противъ нее ставится вертелъ, заведенный

пружиной, который постоянно вертится; когда пружина перестанетъ дѣйствовать, то желѣзный язычекъ задѣваетъ молотокъ, который боемъ своимъ въ колокольчикъ увѣдомляетъ, что пружину снова надобно завести, если хотятъ, что бы жаркое хорошо изжарилось.

ИЗЬЯСНЕНІЕ РИСУНКА ШЕСТАГО.

Кофейникъ Гареля. Кофейникъ Гареля столь удобенъ, что съ нимъ можно обойтись безъ кипятку. Кофе, мелко смолотый и положенный на жестяную цѣдилку, и мало по малу смачиваемый водою, сообразно количеству кофе, какое хотятъ получить на другой день; сохраняетъ ароматъ и запахъ столь отличный отъ кофе, приготовленнаго на горячей водѣ, что и сравнивать невозможно; трудно даже дать о семъ ясное понятіе, если бы новый способъ приготовлять кофе на холодной водѣ, уже не былъ утвержденъ опытомъ.

Фиг. 1. Видъ кофейника вполнѣ.

Фиг. 2. Подробности: *а*, сосудъ, наполненный водою и поставленный на огонь; *в* его крышка; *с* жестяная цѣдилка; *д* кофей-

никъ, гдѣ скопляется вода, со всѣми вытяжными началами, которыя получаетъ она протекая сквозь кофе.

Если кофе хотятъ пить очень горячій, то стоитъ только усилить жаръ воды, въ которую опущенъ сосудъ, находящійся надъ кофейникомъ.

МЕЛЬНИЦА ДЛЯ СОЛИ.

Фиг. 3, есть вертикальный разрѣзъ мельницы для соли, или подобнаго ей вещества. Ступка эта состоитъ изъ круглаго ящика *а*, сдѣланнаго изъ орѣховаго или буковаго дерева; верхняя часть ящика покрыта крышкой *в*, въ срединѣ коей сдѣлано отверстіе, въ которое выходитъ оконечность вертикальнаго прута *с*, внизу имѣющаго зубчатое колесо, а на верхнемъ концѣ придѣлана ручка *д*. Зубчатое колесо *е* (*фиг. 4*); сдѣлано изъ слоновой кости, выточено вкось. Часть мельницы, гдѣ находится зубчатое колесо, также имѣетъ косые зубья; между колесомъ и зубьями стѣнокъ мельницы мѣлется соль, которую кладутъ въ ящикъ *а*, снимая крышку *в* и отвинчивая ручку *д*. Измолотая соль подаетъ въ ящикъ *f*, составляющій основаніе

этой маленькой мѣльницы, и отвинчиваемый по произволу.

ЗАКРЫТАЯ СКОВОРОДА.

Фиг. 5, круглый цилиндрическій ящикъ изъ листоваго желѣза, заключающій въ себѣ другой цилиндръ (*фиг. 6.*) сдѣланный изъ желѣзной проволоки, въ видѣ клѣтки, въ которой можно печь лѣсные каштаны, картотель и другія питательныя вещества, которыя можно жарить или подвергать какому либо печенью, не прибавляя ничего. Смотря потому, какъ повѣшена кастрюля на проволокѣ, на коей можно привязать ей ближе или дальше надъ огнемъ, предметъ, заключающійся въ ней вскорѣ достигаетъ равномѣрной степени спѣлости: только надобно по временамъ встряхивать, дабы измѣнять поверхности, подверженныя жару, сосредоточенному внутри кастрюли.

КУХОННАЯ ПЕЧЬ, ИЗОБРѢТЕННАЯ Г. ГЮЙОНОМЪ.

Фиг. 7, Главный фасадъ печи.—*Фиг. 8*. профиль.—*Фиг. 9*, видъ сверху;—*а*, печка, которую можно топить дровами, или камен-

нымъ углемъ, но для послѣдняго надобно сдѣлать рѣшетку; *в* линіи, означенныя точчами, показываютъ края печки, одинъ изъ ея фасадовъ служитъ для нагрѣванія духовой печи, другой нагрѣваетъ котелъ, который произвольно можно снимать. Котелъ можно замѣстить печкою, или въ томъ же самомъ мѣстѣ, можно варить что угодно въ фаянсовыхъ, глиняныхъ или фарфоровыхъ сосудахъ, или кастрюляхъ; *с, д, е,* три большихъ котла, или кастрюли. Огонь, нагрѣвши первый котелъ *с*, который прямо надъ печкой, проходитъ подъ котелъ *д*, потомъ подъ котелъ *е*, и заключается наконецъ трубкою *f*, которая проводитъ его въ большую дымовую трубу; *gg* горизонтальная перегородка, отдѣляющая духовую печку отъ котловъ; *h* котелъ для горячей воды.

Печкамъ этимъ можно давать различную форму: матеріялъ, составляющій ихъ, можетъ быть чугунъ; печи, большаго размѣра, кладутъ изъ кирпича, тогда отдѣльныя части только, могутъ быть сдѣланы изъ чугуна.

ЭКОНОМИЧЕСКАЯ, ЧУГУННАЯ ПЕЧКА.

Фиг. 10, представляетъ печку съ главна-

го фасада; *фиг. 11* возвышеніе одного изъ боковъ; *фиг. 12* планъ ея сверху.

Эти печки, внутри, сдѣланы изъ чугуна, а снаружи обложены кирпичемъ, укрѣплены желѣзными арками, смотря, потому, на что хотятъ употребить ихъ. Имъ даютъ различныя формы, требуемыя помѣщеніемъ. Печка, нами описываемая, параллельна, съ срѣзаннымъ углами, 9 футовъ 4 дюйма и 2 фута 5 дюймовъ вышины.

Въ верхней части печи находится 11 отверстій, изъ коихъ четыре назначены для вмазки котловъ *а, в, с, д.* Въ планѣ *(фиг. 12)* пятое прямоугольное пространство *е е*, назначено для Марьиной бани *. Наконецъ 6 и 7 отверстіе *f* и *g* служатъ вмѣсто жаровень: на нихъ положены подвижныя плиты, на которыя ставятъ кастрюли.

На четырехъ углахъ марьиной бани находятся четыре отверстія *h*, назначенныя для чугунныхъ трубокъ *i*, которыя кончаются гусиными горлами съ мѣдными кранами; эти краны суть уже послѣдствія свинцовыхъ водопроводовъ, устроенныхъ внутри печки. Гу-

* Марьиной баней называется, когда сосудъ съ чѣмъ бы то ни было ставится въ горячую воду, и въ ней вариться до спѣлости, находящееся въ немъ.

синые носы наливаютъ воду, или въ котлы, или въ марьину баню.

На переднемъ и на заднемъ фасадѣ находятся два отверстія *к*, и *е*, *(фиг. 10)*, образующія духовыя печи, запертыя дверцами изъ толстаго листоваго желѣза, украшенными выпуклыми изображеніями (рельефами); эти дверцы вертятся на глухихъ петляхъ, и запираются щеколдами съ шишками изъ полированнаго желѣза. Подъ плитою есть небольшее отверстіе для очищенія низа печки, это отверстіе сообщается съ подземною трубою.

Въ срединѣ сего фасада, видно отверстіе (устье) печки *m*, которая нагрѣваетъ всю печку; эта печка запирается двойными дверцами и снабжена притокомъ воздуха. Внизу находится дверца отъ теплопріемника *n*, похожая на первую; въ нее вдѣлана небольшая подвижная дверца для усиленія и уменьшенія огня.—Изъ одной гусиной головы можно получать теплую, а изъ другой холодную воду. Одна служитъ для вычерпыванія излишка теплой воды въ марьиной банѣ, и подъ обѣими есть два отверстія, запертыя, подъемными дверцами, для очищенія дна марьиной бани.

Внутренность печи изъ чугуна или изъ кирпичей. Въ печи есть двѣ подвижныя рѣшетки для дровъ, или для каменнаго угля. Три прохода направляютъ пламя подъ котлы, подъ духовыя печи, и всюду гдѣ оно нужно. Дымъ, выходитъ подземною трубою, соединенною съ главною трубою дома.

Эти печи можно строить всюду и изъ всякаго матеріяла; кромѣ легкости топить ихъ, (ибо тутъ не надобно особеннаго искуства), получаютъ столько жару, сколько угодно. Съ опрятностью, соединяютъ они чрезвычайно большую экономію въ топливѣ, и легко могутъ снабжать водою для бань, не употребляя лишняго топлива, кромѣ того, сколько необходимо для приготовленія кушанья.

ПАРОВОЙ КОФЕЙНИКЪ СЪ ЦѢДИЛКОЙ.

Въ семъ кофейникѣ кипятокъ, поднимаемый давленіемъ пара, наливается на кофе посредствомъ трубки.

Фиг. 13 и 14. Открываютъ отверстіе *i*, наливаютъ холодной воды въ пространство *a*; кладутъ цѣдилку *в* на верхъ сего пространства; ставятъ лампу *c* подъ приборъ, зажи-

гаютъ ее, и герметически закупориваютъ кофейникъ.

По прошествіи 10 минутъ вода получаетъ температуру 85 градусовъ; тогда давленіе, причиняемое разрѣшеніемъ воздуха, гонитъ воду въ трубку *д*, которая сообщается съ пространствомъ *а*, и проводитъ ее на верхъ кофейника, оттуда вода ниспадаетъ на кофе, проходя клапаномъ h, сдѣланнымъ подъ дномъ сосуда g. Этотъ кипятокъ проникаетъ кофе и извлекаетъ изъ него всѣ вытяжныя начала.

Мы должны предупредить, что дѣйствіе оканчивается шумомъ, какой производитъ воздухъ, выходя изъ прохода *д*, послѣ того, какъ вода вся ушла вверхъ, тогда лампу отнимаютъ и тушатъ.

Кофе просячиваясь стекаетъ въ пространство *а*, и можетъ быть разливаемъ изъ красна f.

Описавъ дѣйствіе, остается описать отдѣльныя части:

а, пространство, въ которое наливаютъ сообразное количество воды, съ числомъ чашекъ, какое хотятъ варить; *в*, цѣдилка, которая кладется поверхъ пространства *а*, и на дно коей кладутъ измолотый кофе; *c*, спир-

товая лампа, которая становится внизъ кофейника подъ пространство *а*; *д*, труба служащая вмѣстѣ и ручкой кофейнику; *е*, прибойникъ, который кладутъ въ цѣдилку сверхъ кофе, дно его снабжено отверстіями гораздо большими нежели отверстія цѣдилки *в*; *f* кранъ, для сцѣживанья кофе, *g* верхняя часть кофейника.

РАШПЕРЪ, ПОСРЕДСТВОМЪ КОЕГО МОЖНО ЖАРИТЬ КОТЛЕТЫ БЕЗЪ ДЫМА.

Почти отвѣсная рѣшетка изъ листоваго желѣза, видъ коей похожъ на плоскій ящикъ, въ который кладутъ огонь.

Одна изъ сторонъ сей рѣшетки, на коей лежитъ котлета или бифштексъ, есть доска изъ листоваго желѣза съ желобками, подобно тому, какъ дѣлаютъ круглыя рѣшетки, на которыя горизонтально кладутъ все, что хотятъ жарить.

Напротивъ, въ этой рѣшеткѣ, жаркое лежитъ почти отвѣсно, имѣя много на 9-ти дюймахъ вышины, отъ 2 до 3-хъ линій отвѣса, дабы котлета удобно лежала на всѣхъ желобкахъ, образуемыхъ отверстіями. Здѣсь котлета обжаривается безъ дыма и запаха,

ибо что изъ нее отдѣляется, стекаетъ по отвѣсу на тарелку или въ сосудъ, находяшійся подъ сквознымъ желобомъ, отдѣляющимся отъ рѣшетки для того, что бы дать свободный притокъ воздуху между листами желѣза гдѣ лежитъ пылающій уголь, и желобомъ, принимающимъ сокъ (желобъ этотъ можно дополнить подвижною сковородою), отъ чего желобъ не раскаливается, и потому отъ него нѣтъ ни какого запаха.

Другая сторона, образующая ящикъ и исподъ рашпера, не просверлена, а потому весь жаръ устремляется съ большею силою на противоположную сторону, гдѣ находится котлета, ибо, чтобъ приготовить отличную котлету необходимо, дабы жаръ обхватывалъ ее вдругъ.

Впрочемъ, если просверлить обѣ стороны, тогда можно и на другой сторонѣ жарить котлеты, ибо огонь находится въ срединѣ.

Обѣ стороны скрѣплены двумя боковыми сторонами, также просверленными, дабы болѣе дать, огню притока воздуха.

Дно снаряда, на коемъ лежатъ горящіе уголья, также снабжено отверстіями. И хотя иногда желѣзный листъ на днѣ не сквозной, то довольно сдѣлать въ немъ нѣсколько отверстій, дабы увеличить притокъ воздуха.

Весь снарядъ укрѣпленъ на четырехъ желѣзныхъ ножкахъ, которыя придаютъ ему надлежащій отвѣсъ. На боку придѣлываютъ рукоятку, подвижную или постоянную, которую можно удлиннять деревянной руковяткой.

Фиг. 15, доска изъ листоваго желѣза, снабженная дырочками *а*, дабы надѣвать на нихъ котлеты.—*Фиг. 16*, противоположная доска съ однимъ рядомъ отверстій внизу.—*Фиг. 17*, профиль рашпера съ тройнымъ рядомъ котлетъ: 3 на боку *а*, 3 на боку *в*, и 3 повѣшены въ пространствѣ *с*, на желѣсномъ прутѣ, съ помощію подвижныхъ крючковъ.—*Фиг. 18*, планъ низа рѣшетки (фиг. 17). — *Фиг. 19*. рашперъ въ профилѣ; *Фиг. 21* рукоятка рашпера.—*Фиг. 20*, планъ рашпера снизу, съ продыреннымъ дномъ для необходимаго притока воздуха.

Если хотятъ сдѣлать двойной рашперъ, то стоитъ только просверлить его съ обѣихъ сторонъ; но тогда низъ будетъ немного шире, нежели въ простомъ рашперѣ.

ПОДВИЖНОЙ ОЧАГЪ ИЗЪ ЛИСТОВАГО ЖЕЛѢЗА.

Фигуры отъ 22 до 31-й представляютъ всѣ подробности подвижнаго очага, съ однимъ или двумя отверстіями для топки, на коемъ можно въ одно время нагрѣвать утюги, варить и печь, съ помощію небольшаго количества, какого бы то ни было топлива всякое мясо, тѣсто, разныя похлѣбки, и который можно по произволу переставлять.

Фиг. *22*, есть отвѣсный и продольный разрѣзъ очага.—*Фиг.* *23*, поперечный разрѣзъ.—*Фиг.* *24*, планъ его сверху.—*Фиг.* *25*, горизонтальный разрѣзъ, поставленный на желѣзный снарядъ состоящій изъ 4 ножекъ *a a*.

Печь очага изъ листоваго желѣза, коему можно дать различнѣйшія формы; внутренность его выложена кирпичами, и заключаетъ желѣзную рѣшетку *в*, служащую для накаливанія утюговъ; если же не накаливаются утюги, рѣшетку закрываютъ кирпичемъ. *C*, *d*, *e*, *f*, *фиг.* *24*, суть отверстія, въ которыя можно ставить кастрюли; ихъ можно увеличивать и уменьшать смотря по надобности. Чугунная труба *i*, снабжена задвижкой для удержанія жару.

Въ снарядѣ двѣ печи: одна спереди, другая сзади; ихъ топятъ вмѣстѣ, если желаютъ, что бы работа шла быстрѣе.

При топкѣ сначала разводятъ огонь подъ отверстіями *с д* первой печи. Его можно затушить дверцами съ желѣзнымъ, подъемомъ и перегородкой *к*, которую по произволу можно поднимать и опускать. Если не нужно скоро, то дѣйствіе огня распространяется на всѣ котлы; если хотятъ усилить огонь, то разводятъ его въ печи подъ отверстіями *e f*; если хотятъ прекратить огонь, то стоитъ опустить небольшую перегородку *l*, (*фиг.* *22*). Перегородка *к* была не удобна, и нынѣ замѣнили ее рукояткой на сторонѣ.

Около дымнаго проводника есть резервуаръ наполненный водою, которая всегда бываетъ горяча; его наполняютъ сверху; воду выпускаютъ изъ него краномъ, сверху придѣланъ ключь для концентрированія или выпусканія жара.

Фиг. *26*, внѣшнее боковое возвышеніе.—*Фиг.* *27*, правая сторона, образующая передъ. — *Фиг.* *28*, планъ снаряда сверху. — *Фиг.* *29*, внутренній планъ.—*Фиг.* *30*, вертикальный и продольный разрѣзъ. — *Фиг.* *31*, кружекъ на отверстія для уменьшенія ихъ.

ФИГУРА 32 ПРЕДСТАВЛЯЕТЪ КУХНЮ НА КОЛЕСАХЪ.

Стоитъ устроить карету, которая могла бы служить для приготовленія, подогрѣванія, перенесенія съ одного мѣста на другое, питательныхъ веществъ, или съѣстныхъ припасовъ.

Видомъ она походитъ на шарабанъ (см. вертикальный разрѣзъ *фиг. 32*): планъ ея представляетъ *фиг. 33*. Поставленная на рессорахъ, она покрыта крышкой *а, в, с,* и состоитъ изъ двухъ ящиковъ, заключающихъ одинъ снарядъ, смотря по протяженію, какое хотятъ ей дать. Когда поставлены въ ней два прибора, то она должна быть на четырехъ колесахъ.

По сторонамъ двѣ подножки, надъ коими находится подвижная дощечка, приклѣпленная петлями къ стѣнкѣ, и можетъ служить конторкой. Въ фиг. *32* она означена буквою *д*.

Въ фиг. 32, 33, 34 буква *е* означаетъ мѣдный ящикъ, прямоугольной формы, округленный по сторонамъ. Въ семъ ящикѣ находится чугунная печь *h*, въ коей продѣланы три отверстія *i* для котловъ *к*.

Въ ящикѣ *е* еще сдѣланы четыре неболь-

шія отверстія *т, (фиг. 34,)* служащія для притока воздуха, и произвольнаго охлажденія воды, нагрѣваемой печкою *h*, которая нагрѣваетъ также котлы *к*.

Котлы *к*, сдѣланы изъ металла, цилиндрической формы, оканчивающіеся полукругомъ, вылужены.

На верху печи два цилиндрическія отверстія, изъ коихъ одно служитъ трубой.

Подъ печкой, выше поперечной линіи *g* находится выпуклая металлическая доска, служащая теплопріемникомъ. Между обоими ящиками снаряда, полъ поднимается и образуетъ погребъ для храненія топлива.

ФИГУРА 35, РУЧНАЯ ПЕЧЬ ВМѢСТО ОЧАГА.

Печь *а* очень не велика въ сравненіи съ огромнымъ жаромъ, производимымъ небольшимъ количествомъ угля; *в в* котелъ, укрѣпляемый на огнѣ закраинами, и подверженъ всѣму дѣйствію огня; все, что въ него положатъ будетъ сварено въ короткое время наилучшимъ образомъ.—На верхъ его ставятъ кастрюлю изъ жести *с с*, раздѣленную на двое и беспрерывно подверженную дѣйствію паровъ котла *в в*. Въ ней можно сварить

два различныя кушанья. Въ третьемъ отдѣленіи въ кастрюлѣ *д д* можно варить плоды, какъ то яблоки, груши, черносливъ. Печь эта дѣлается изъ обожженной глины, спереди придѣлывается къ ней дверца для притока воздуха и дабы дымъ проходилъ чрезъ цилиндрическую трубу *f*.

ФИГУРА 36, РУЧНАЯ ПЕЧЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНІЯ ЗАВТРАКА.

Печь *а* менѣе предыдущей, имѣя видъ и вышину простой жаровни, сдѣлана изъ листоваго желѣза или жести; въ нее ставится кастрюля *в* и самымъ малымъ огнемъ можно вскипятить въ ней воду или молоко, для кофе или шоколада, въ самое короткое время.

С, небольшая глиняная печка, которую вставляютъ въ печку *а*; ее можно топить щепками или углемъ, и если на эту печку поставить кастрюлю *д д*, плотно закрывающуюся, то можно изжарить котлеты съ неимовѣрною быстротою.

ФИГ. 37, КРЫШКА КЪ ПЕЧКѢ ФИГ. 36.

Крышка эта можетъ быть сдѣлана изъ листоваго желѣза, изъ мѣди, или изъ жести безъ припая.

ФИГ. 38 РУЧНАЯ ПЕЧЬ.

Печь эта чрезвычайно удобна къ печенію пирожковъ и галушекъ, продаваемыхъ на улицахъ. По нуждѣ можно испечь въ ней хлѣбъ. Но для всякаго рода пирожнаго, для жаркаго, соусовъ и всего что должно быть подвержено медленному или постепенному жару, эта печь необходима. Наконецъ, на нее идетъ очень мало топлива.

ФИГ. 39, ЖЕСТЯНОЙ ШАРЪ ДЛЯ ВАРКИ ТѢСТА.

Съ нѣкотораго времени употребленіе жестяныхъ шаровъ распространилось. Ихъ употребляютъ для сохраненія возвышенной температуры воды, дабы они могли служить нагрѣвальниками для ногъ. Наконецъ вздумали просверлить ихъ въ верхней части, и наполнивъ до половины рисомъ, клецками, вермишелью, опускать въ котелъ съ китяткомъ, дабы вынувъ оттуда сварившимися употреблять по назначенію не прибѣгая къ кастрюлѣ.

ФИГ. 40, ПРЕСЪ ДЛЯ ОТВАРОВЪ.

А, пустой цилиндръ, сдѣланный изъ жести, или цинка, и просверленный сверху до низу отверстіями болѣе или менѣе мелкими. Если наполнить цилиндръ сваренным картофелемъ, или другими овощами, и съ небольшимъ усиліемъ впустить въ него крѣпкій деревянный пестикъ *в*, то положенная въ цилиндръ овощъ превратится въ густую массу, и будетъ выходить въ отверстія цилиндра. Вышина и діаметръ цилиндра долженъ соотвѣтствовать количеству положенной въ него массы. Снарядъ поддерживается треножникомъ *с с*, подъ коимъ ставится чашка *д*, для принятія выдавливаемой массы. Насъ удивляетъ, что въ большихъ домахъ до сихъ поръ употребляютъ рѣшето, вмѣсто сего удобнаго и простаго снаряда.

ФИГ. 41 ШТОПОРЪ.

Этотъ штопоръ, гораздо удобнѣе обыкновеннаго, ибо снабженъ щеткой чрезвычайно легко очищающей смоляныя части, которыя пристаютъ къ пальцамъ при откупориваніи бутылокъ.

ФИГ. 42, СНАРЯДЪ ДЛЯ НАГРѢВАНІЯ ТАРЕЛОКЪ.

Въ углу, возлѣ печки въ столовой, можно устроить изъ цинка, или изъ листоваго желѣза родъ шкафа съ двумя, или тремя палками, и ставить въ него двѣ, три дюжины тарелокъ для нагрѣванія. Можно провести изъ печи въ шкафъ отдушникъ, или ставить внизъ шкафа спиртовую лампу. Шкафъ, модель коего мы представляемъ на рисункѣ, можетъ нагрѣвать до трехъ дюжинъ тарелокъ.

ФИГ. 43, ВѢНИЧЕКЪ ИЗЪ ЛУЖЕНАГО ЖЕЛѢЗА.

Вѣничекъ этотъ состоитъ изъ пучка вылуженной желѣзной проволоки, его вставляютъ въ деревянную рукоятку, съ жестянымъ обручикомъ. Онъ замѣняетъ теперь вѣнички изъ прутьевъ, которые скоро ломаются.

КОНЕЦЪ.

ОГЛАВЛЕНІЕ

ВТОРОЙ ЧАСТИ.

—

Стран.

ОТДѢЛЕНІЕ СЕДЬМОЕ.

Булки, пироги, калачи, крендели, куличи, бабы, хлѣбы, дрожжи.

Начинка для пироговъ.

Сухари и крендели, приготовляемыя разными манерами.

ОТДѢЛЕНІЕ ВОСЬМОЕ.

Квасъ, кислыя щи, пиво, медъ.

ОТДѢЛЕНІЕ ДЕВЯТОЕ.

Варенья и желе.

Цукаты.

Стран.

ОТДѢЛЕНІЕ ДЕСЯТОЕ.

Сыропы, постила, сушеные плоды.

Постила.

Сушеные плоды и ягоды.

Стран.

ОТДѢЛЕНІЕ ОДИННАДЦАТОЕ.

Соленые и моченые овощи и плоды.

Стран.

ОТДѢЛЕНІЕ ДВѢНАДЦАТОЕ.

Солонина, ветчина, гусиные полотки, рыба.

Стран.

ОТДѢЛЕНІЕ ТРИНАДЦАТОЕ.

Картофель и крупа картофельная.

ОТДѢЛЕНІЕ ЧЕТЫРНАДЦАТОЕ.

Колбасы, сосиски, солодъ и другія сушенья.

Стран.

ОТДѢЛЕНІЕ ПЯТНАДЦАТОЕ.

Свѣчи, молоко, масло.

ОТДѢЛЕНІЕ ШЕСТНАДЦАТОЕ.

Наливки.

ОТДѢЛЕНІЕ СЕМНАДЦАТОЕ.

Уксусъ и душистыя воды.

ОТДѢЛЕНІЕ ВОСМНАДЦАТОЕ

Курительный порошокъ, курительныя свѣчки, курительная вода, огуречная вода, яичное мыло, помада, туалетныя благовонныя воды, полосканье для зубовъ, зубной порошекъ

ОТДѢЛЕНІЕ ДЕВЯТНАДЦАТОЕ.

Пряники и постила.

Стран.

ОТДѢЛЕНІЕ ДВАДЦАТОЕ

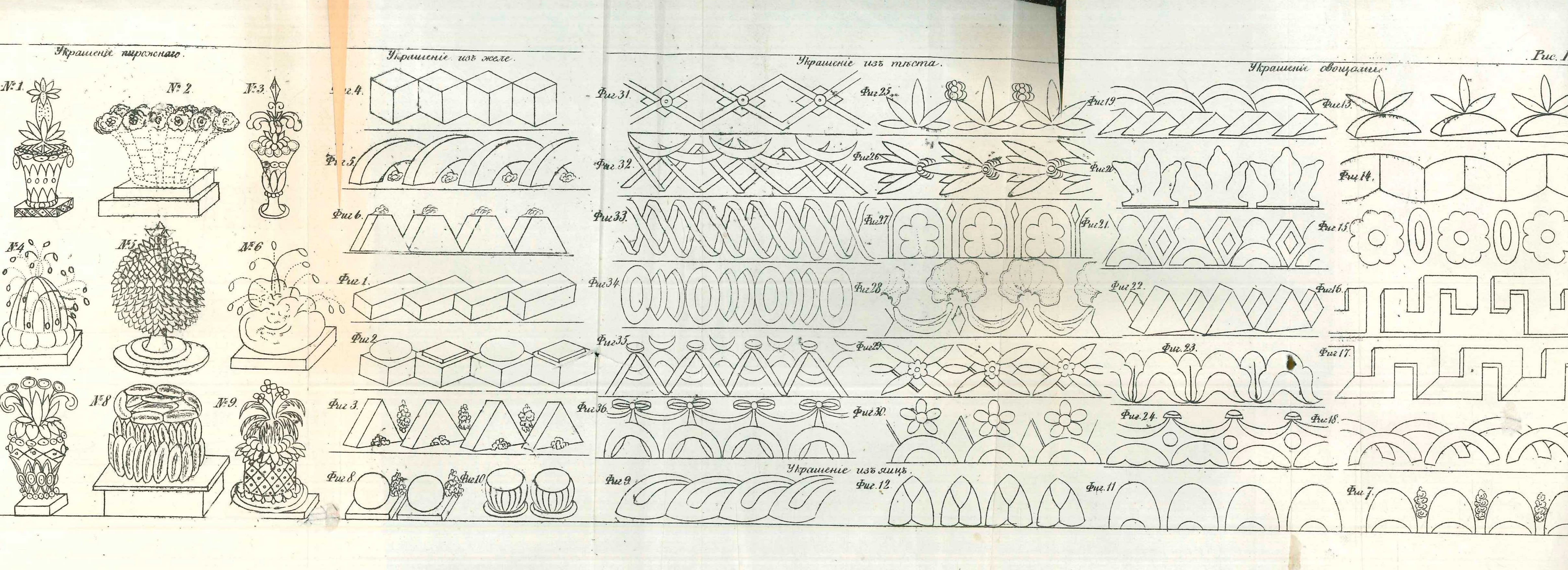
Растительное молоко, взваръ, збитень, вода.

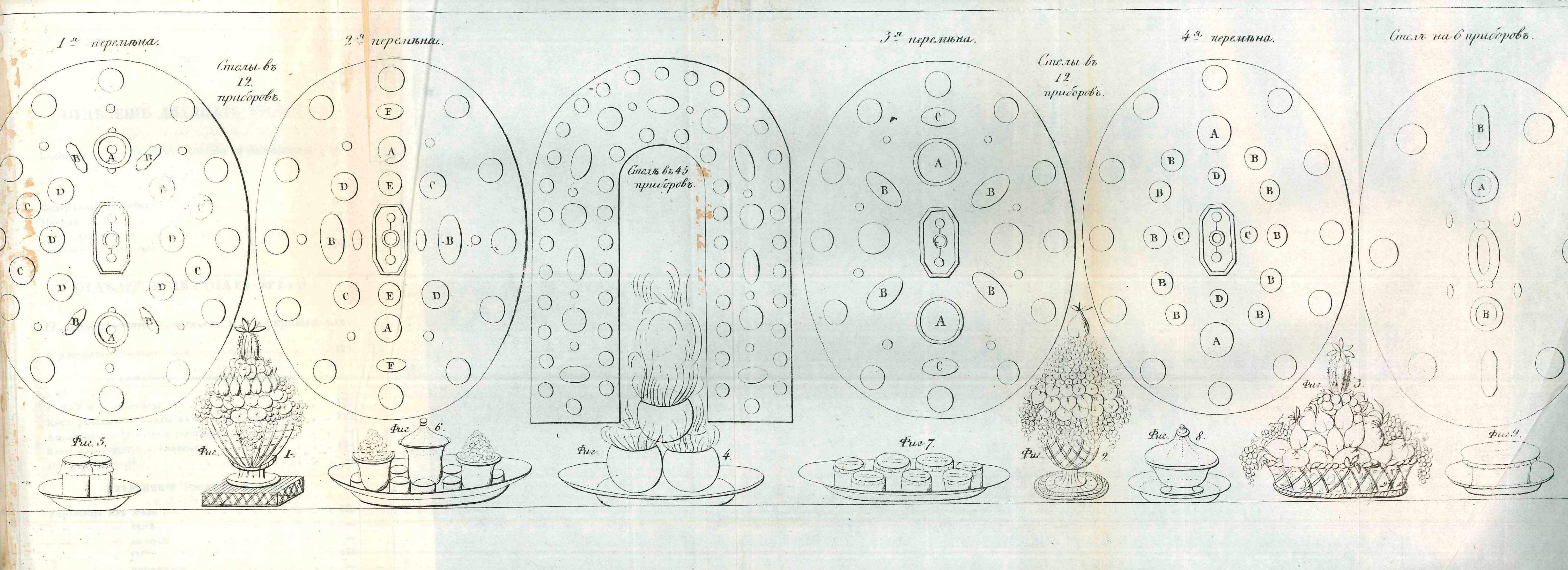
ОТДѢЛЕНІЕ ДВАДЦАТЬ ПЕРВОЕ.

Шоколадъ, какао, кофе.

Украшеніе пирожнаго.

№ 1. № 2. № 3. № 4. № 5. № 6. № 7. № 8. № 9.


Украшенія пирожнаго.
Украшеніе изъ желе.
Украшеніе изъ тѣста.
Украшенія овощами.
Рис. I
Украшеніе изъ яицъ.
№ 1.
№ 2.
№ 3.
№ 4
№ 5
№ 6
№ 8
№ 9.
Фиг. 1.
Фиг. 2
Фиг. 3.
Фиг. 4.
Фиг. 5.
Фиг. 6.
Фиг. 7.
Фиг. 8.
Фиг. 9.
Фиг. 10.
Фиг. 11.
Фиг. 12.
Фиг. 13.
Фиг. 14.
Фиг. 15.
Фиг. 16.
Фиг. 17.
Фиг. 18.
Фиг. 19.
Фиг. 20.
Фиг. 21.
Фиг. 22.
Фиг. 23.
Фиг. 24.
Фиг. 25.
Фиг. 26.
Фиг. 27.
Фиг. 28.
Фиг. 29.
Фиг. 30.
Фиг. 31.
Фиг. 32.
Фиг. 33.
Фиг. 34.
Фиг. 35.
Фиг. 36.


1ᵃ перемѣна.
Столы въ 12. приборовъ.
2ᵃ перемѣна.
Столъ въ 45 приборовъ.
3ᵃ перемѣна.
Столы въ 12 приборовъ.
4ᵃ перемѣна.
Столъ на 6 приборовъ.
Фиг. 5.
Фиг. 1.
Фиг. 6.
Фиг. 4.
Фиг. 7.
Фиг. 2.
Фиг. 8.
Фиг. 3.
Фиг. 9.

Стран.

ОТДѢЛЕНІЕ ДВАДЦАТЬ ВТОРОЕ.

Содержаніе погребовъ, посуда и домашняя коптильня.

ОТДѢЛЕНІЕ ДВАДЦАТЬ ТРЕТІЕ.

О расположеніи кушаньевъ и объ украшеніяхъ.

Стран.

ИЗЪЯСНЕНІЕ РИСУНКА ТРЕТЬЯГО.

ОТДѢЛЕНІЕ ДВАДЦАТЬ ЧЕТВЕРТОЕ.

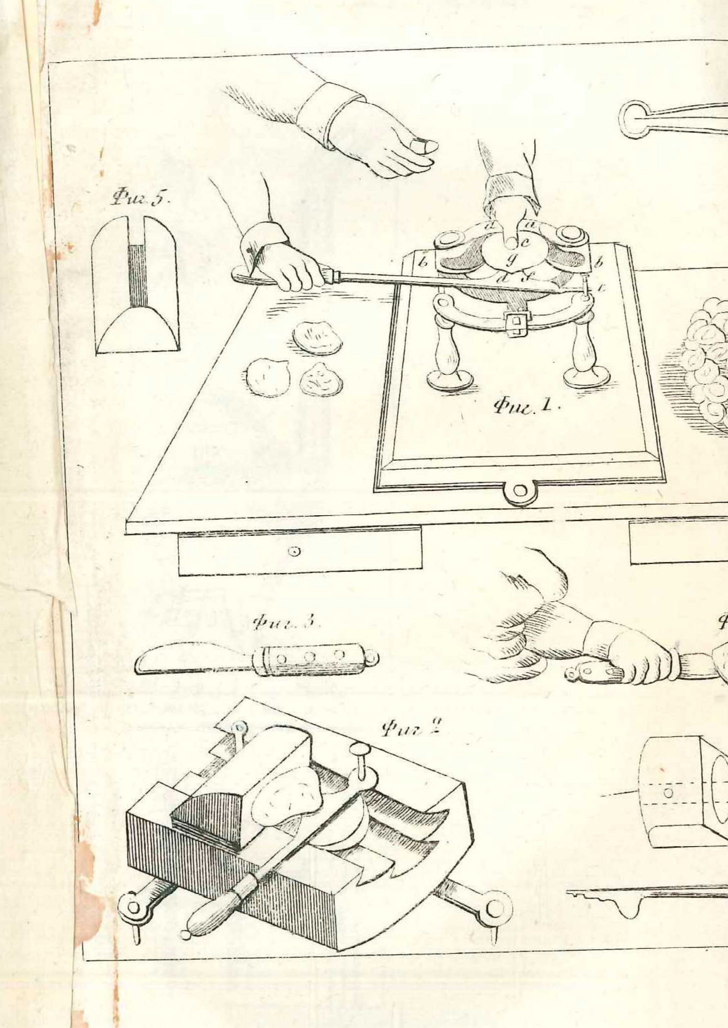
Объ орудіяхъ употребляемыхъ въ кухнѣ и въ хозяйствѣ.

ИЗЪЯСНЕНІЕ РИСУНКА ЧЕТВЕРТАГО.

ИЗЪЯСНЕНІЕ РИСУНКА ПЯТАГО

Стран.

ИЗЪЯСНЕНІЕ РИСУНКА ШЕСТАГО.


Фиг. 5.
Фиг. 1.
Фиг. 3.
Фиг 2

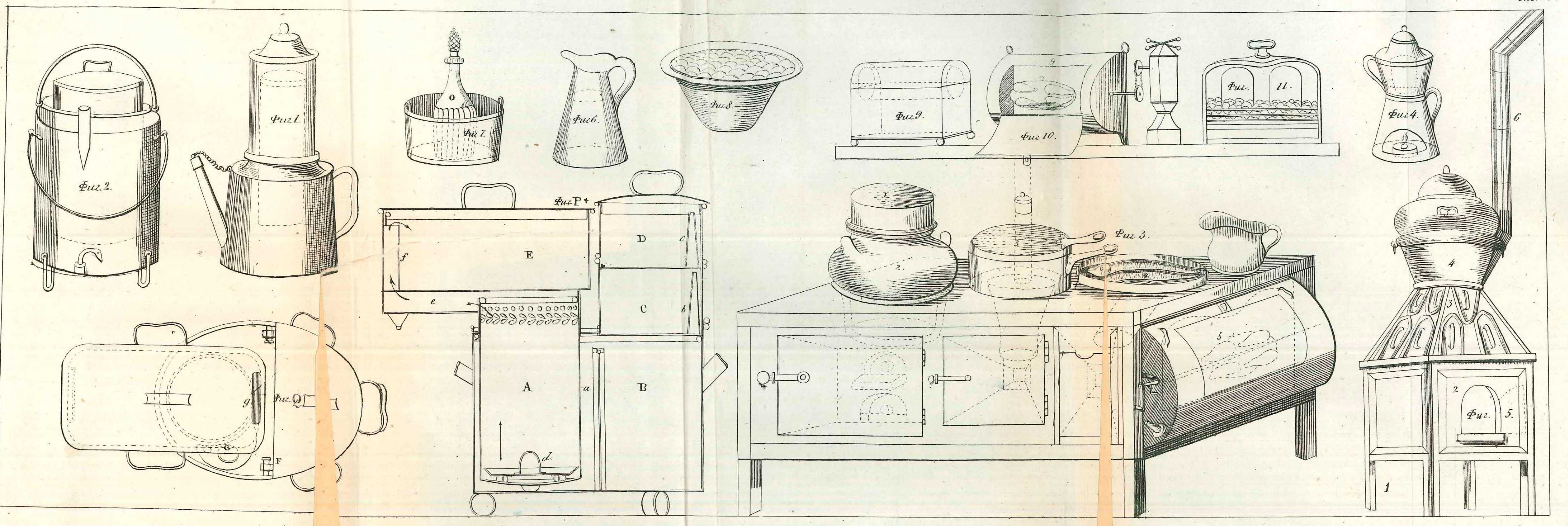
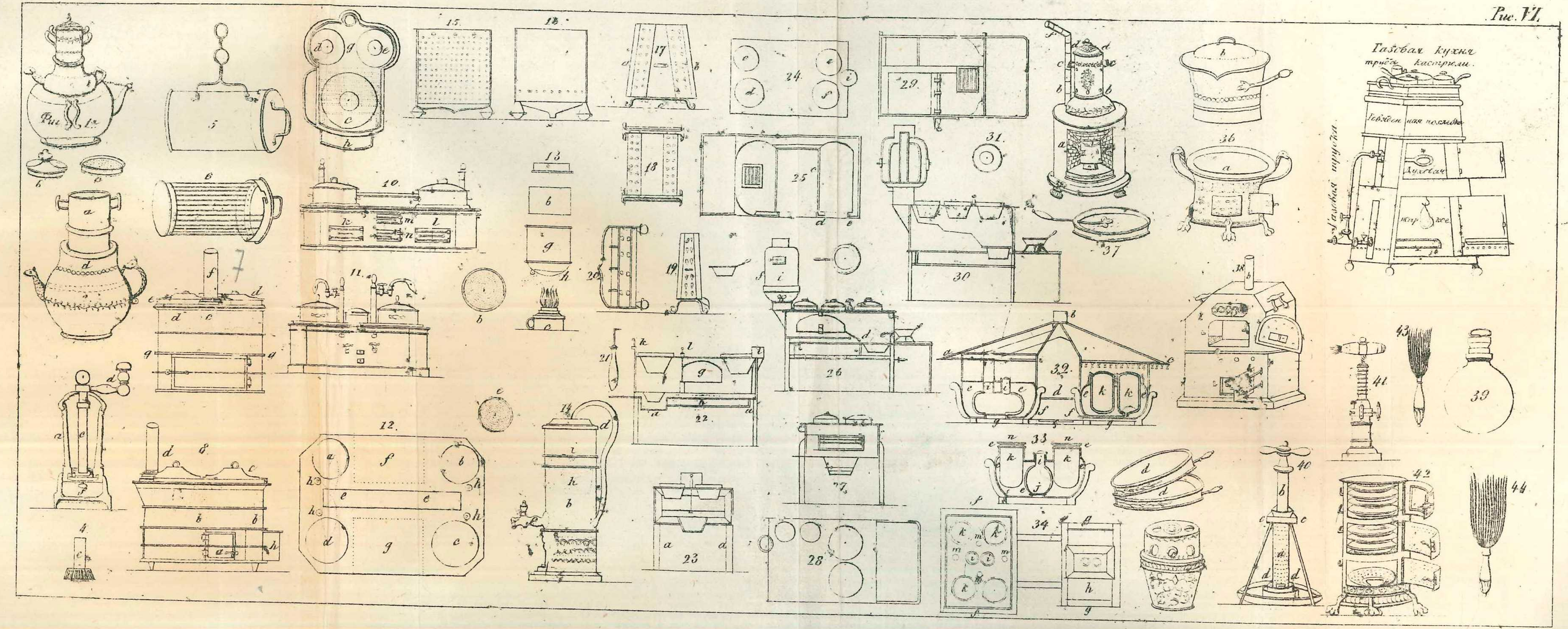

Фиг. 1.
Фиг. 2.
Фиг. 3.
Фиг. 4.
Фиг. 5.
Фиг. 6.
Фиг. 7.
Фиг. 8.
Фиг. 9.
Фиг. 10.
Фиг. 11.
Фиг. P
A
B
C
D
E

Рис. VI.



Газовая кухня
кастрюли.
Говяден ная похлебка
Духовая
Жар кое
Газовая трубка